lecoq gourmand

Le meilleur de la France

LES GRANDES SIGNATURES DE LA GASTRONOMIE

n°5 3€80
décembre
janvier
février
2009-2010



Jambon de Bayonne

Un caractère enraciné

Bayonne

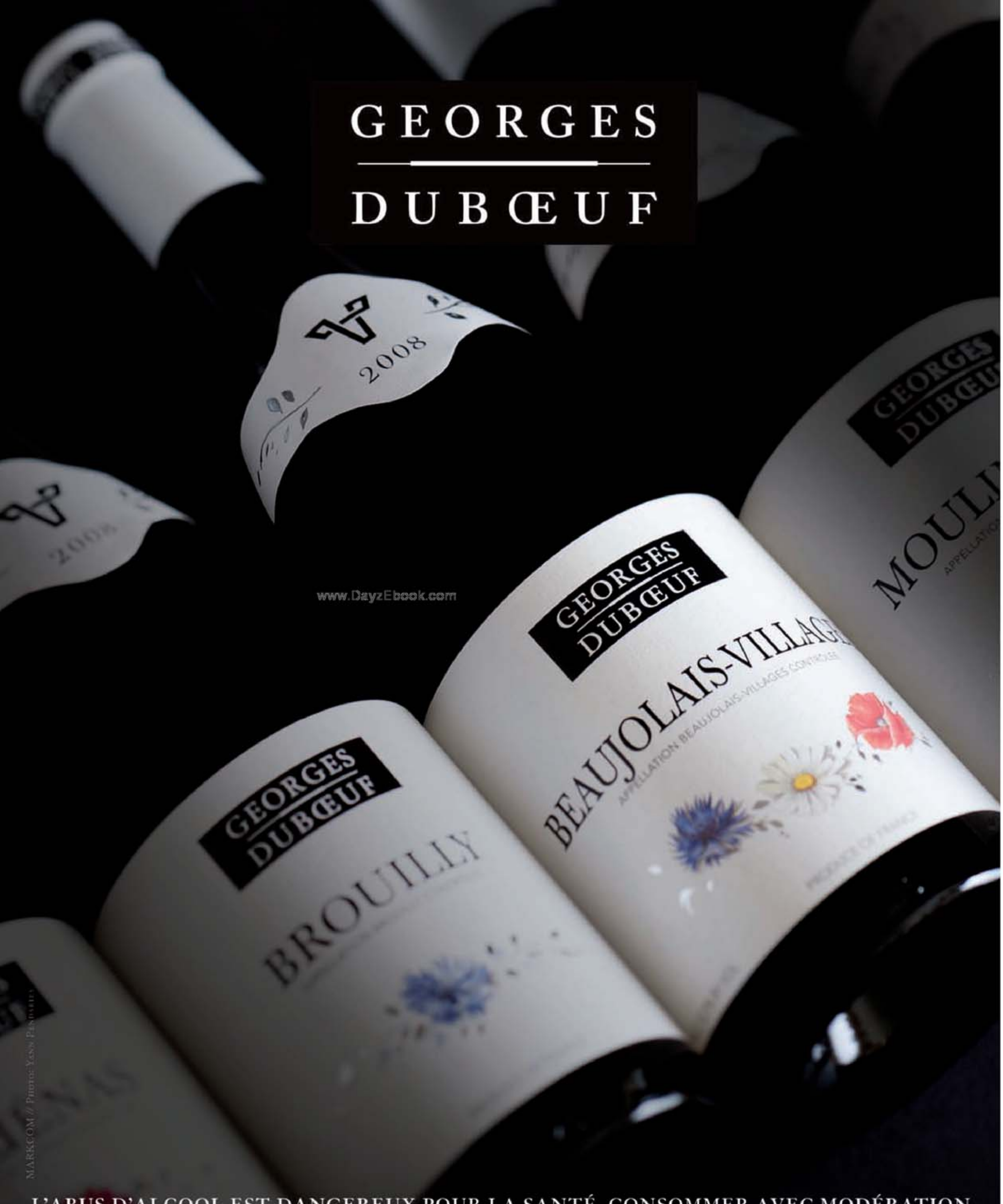
Nos bonnes adresses

Vins bio

Comment s'y retrouver

LA VÉRITÉ SUR LE CLASSEMENT CONTESTÉ DU TOP 50 DES CUISINIERS DE LA PLANÈTE

ISSN : 1968-7826


GEORGES
DUBŒUF
2008
GEORGES DUBŒUF
BEAUJOLAIS-VILLAG
GEORGES DUBŒUF
BROUILLY
www.DayzEbook.com

Sommaire



Paris tendance
P. 36/39



Société
P. 22/23



Terroir
P. 24/29



Voyager Etats-Unis
P. 68/71



Enquête vin bio
P. 52/57



Par Bruno Lecoq

Edito

En cinq numéros, Lecoq Gourmand a pris sa place dans le monde de la presse de l'art de vivre. Varié, utile, original et souvent impertinent –c'est vous qui le dites !- ce magazine a la chance de rassembler les plus grandes signatures de la gastronomie française. C'est un atout majeur, un gage de sérieux, de qualité, dont nous sommes fiers et que nous avons décidé de revendiquer à la une, sous notre titre.

Depuis le début de cette aventure éditoriale, vous retrouvez Lecoq Gourmand chez vos marchands de journaux. A ce moyen de diffusion traditionnel, nous avons ajouté, depuis le numéro 2, la possibilité d'acheter Lecoq Gourmand via internet, en utilisant le téléchargement payant sur des sites comme Relay. com, VirginMega ou Alapage. Cette formule remporte un franc succès et, d'après les indications fournies par notre opérateur, nous arrivons en belle position dans notre famille de presse (cuisine, gastronomie). Merci à vous !

Le cuisinier Charles Barrier vient de nous quitter. Les plus jeunes d'entre vous n'ont sans doute jamais entendu parler de ce chef tourangeau qui reste un modèle pour beaucoup et pour Joël Robuchon. Dans un superbe article publié dans le Monde, notre ami Jean-Claude Ribaut rappelait le parcours de ce perfectionniste qui fût un précurseur, avec André Guillot et Jean Delaveyne, de la nouvelle cuisine. Loin des sunlights qui jalonnent aujourd'hui le chemin des chefs à la une, loin de leur succès économique, Charles Barrier n'en reste pas moins un monument que Lecoq Gourmand se devait de saluer.

Pour l'actu de ces dernières semaines, pourquoi ne pas saluer aussi l'initiative de nos confrères du Gault & Millau ? Ces derniers ont décidé de retirer les notes de leur guide gastronomique. Ouf ! Ce symbole qui avait encore un sens à l'époque d'Henri Gault et Christian Millau, quand toute la profession vivait pendue à leurs rôts et autres coups de cœur, n'en n'avait plus du tout depuis leur départ. En conservant ses toques, le guide jaune colle aux basques du Michelin et permet une comparaison frontale entre deux références.

On a beaucoup reparlé de la baisse de la T.V.A accordée aux restaurateurs, baisse non suivie d'une diminution suffisamment significative des prix. Les ministres, députés, sénateurs et donneurs d'avis professionnels se sont émus de ce manque de réactivité. On peut les comprendre. Car si la crise malmène les finances des professionnels de la restauration et met parfois leurs entreprises en péril, elle a touché et continue de toucher tout le monde. Un effort supplémentaire serait le bienvenu, ne serait-ce qu'en coupant la poire du profit en deux.

Christophe Leroy, restaurateur à Saint-Tropez, Avoriaz et Marrakech est un personnage à part. Célèbre pour ses Soirées Blanches et fêtes réalisées sur mesure pour les milliardaires de la côte, il reste un chef aux aguets soucieux de convaincre qu'il est possible de conjuguer gastronomie et convivialité, élégance et décontraction. C'est enfin un chef courageux qui, en cette période inquiète, vient de reprendre une nouvelle adresse à Saint-Martin, dans les Antilles Françaises, le Domaine de Lonvilliers. Bravo !

Pour l'amour des légumes, défendons le goût du frais





L'AMOUR DES LÉGUMES PEUT MENER LOIN !

En Bretagne, terre et mer sont intimements liés.
C'est grâce à l'influence de la mer que les légumes Prince de Bretagne bénéficient de ce climat unique qui leur donne toute leur saveur.
Pour le rappeler Prince de Bretagne s'engage dans la course au large avec le lancement d'un trimaran de compétition.
A sa barre, Hervé Cleris, skipper de renom et d'expérience dans cette catégorie.

Partagez l'aventure de la course au large sur
www.princedebretagne-mer.com

PRINCE de BRETAGNE

Défendons le goût du frais

> Périco Légasse



Chroniqueur à Marianne et sur France3, Périco Légasse ne se cache pas derrière son petit doigt pour dire ce qu'il pense. Courageux, téméraire et toujours merveilleusement bien informé, il aborde dans ce numéro un sujet tabou : Et si le vin n'était pas aussi mauvais qu'on le dit pour la santé ?

> Gilles Pudlowski



Journaliste au Point, aux Dernières Nouvelles d'Alsace, auteur de plusieurs guides qui portent son nom et d'une multitude d'ouvrages, Gilles Pudlowski s'est promené à Bayonne d'où il nous a rapporté une nouvelle moisson de bonnes adresses. Hôtels, restau, artisans… et, tout naturellement, le Jambon de Bayonne sont analysés à la loupe par cet inimitable gourmet.

> Jean-Claude Ribaut



"Monsieur Gastronomie" pour le quotidien Le Monde, Jean-Claude Ribaut nous offre un scoop étonnant en décortiquant le classement du Top 50 des cuisiniers de la planète. Un classement qu'il conteste avec brio et quelques arguments percutants qui vous permettront de vous faire une opinion tranchée et tranchante sur la question.

> Roland Zémour



Chroniqueur gastronomique de Télérama depuis dix ans, Roland Zémour est d'un naturel zen et bienveillant. Sauf que les modes l'agacent… Surtout quand elles conduisent des établissements à la caricature. Son article sur la tendance bobo qui déferle actuellement sur la capitale dénonce une dérive que l'on pouvait croire révolue.

> Isabelle Forêt



Pionnière du vin au féminin, Isabelle Forêt s'est intéressée aux produits bio bien avant qu'ils occupent les devants de la scène médiatique. Les vins issus de l'agriculture biologique font également partie de sujets d'observation favoris. Son enquête sur la folie des vins bio est à lire sans modération.

> Michel Dovaz



Personnalité du monde du vin, Michel Dovaz est l'auteur de nombreux ouvrages. Sa connaissance impose le respect et son style est unique. Sa nouvelle chronique nous interpelle sur la place que la France occupe en matière d'œnotourisme et nous pose une question de saison : Le Clos d'Ambonnay est-il un Champagne de riche ?

> Jean-Jacques Depaulis



Journaliste-écrivain, ancien reporter à Nice Matin, auteur d'un livre passionnant sur les nouveaux milliardaires russes, Jean-Jacques Depaulis s'est prêté à l'un de ses exercices favoris : révéler les petites histoires à l'ombre de la grande Histoire. Certaines recettes mythiques sont des mines d'anecdotes que nous vous invitons à découvrir dans cette nouvelle chronique.

> Paul Wermus



France 3, Europe 1, France Soir, VSD, le chroniqueur du Tout-Paris a comme tendance fâcheuse de s'acharner sur les cibles qu'il se choisit. Les vieilles gloires de la gastronomie en reprennent donc pour leur grade dans sa chronique qui, manifestement, régale plus d'un lecteur…

> Valérie Faust



Chroniqueuse gastronomique du TV Magazine, Valérie Faust est la rédactrice en chef de ce magazine. Reconnue pour son impartialité, ses jugements sont suivis de près. Sa nouvelle sélection de bonnes tables à Paris –sur le thème de la nouveauté- devrait vous conduire à faire de bonnes découvertes.

> Albert Nahmias



Ex-docteur en sociologie, chercheur en psycho pathologie sociale et ex-restaurateur du Tout-Paris, Albert Nahmias est un grand connaisseur des Etats-Unis. Sa contribution sur la nouvelle tendance qui enflamme aujourd'hui New York nous donne une autre image, plus authentique, de la capitale mondiale de la finance.


TERRE DE HAUTE CULTURE...
...AU JARDIN EXTRAORDINAIRE
HAUTE CULTURE
Sauvion
CHATEAU DU CLÉRAY
MUSCADET SÈVRE ET MAINE
SUR LIE
CHATEAU DU CLÉRAY - SAUVION, "ÉOLIE", VALLET (L.A.) FRANCE
PRODUIT DE FRANCE
SAUVION
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
fbccp.com - Photos GCF Exclusif
EN EXCLUSIVITÉ POUR LA RESTAURATION - CHÂTEAU DU CLÉRAY - SAUVION EN ÉOLIE
BP 79453 - 44194 Vallet Cedex - FRANCE / Tél. 33(0)2 40 36 22 55
sauvion@sauvion.fr / www.sauvion.fr



Mary Devivo : l'âme du Réservoir

Il y a 15 ans, Mary Devivo tombe sous le charme d'une forge délabrée de 400 m2 dans le XIe arrondissement de Paris. L'endroit rêvé pour cette élève de Vittorio Gassman à la recherche d'un lieu qui puisse accueillir différentes familles artistiques et donner naissance au Réservoir.

Papillon de nuit qui se fond dans la pénombre du Réservoir le soir, femme d'affaires le jour, Mary Devivo jongle avec plusieurs milieux, pas toujours faciles à gérer : le show-biz, la cuisine, les différents mouvements artistiques… A l'écoute des tendances, cette directrice artistique a lancé bien des talents, totalement inconnus avant leur passage sur la ravissante scène rococo baroque du Réservoir. Les plus grands noms de la chanson s'y sont produits : Zucchero, Toto, The Cure, Placebo, Bruel, Souchon… Et, lors de concerts très privés, Jean-Jacques Goldman, les Négresses Vertes, Cheb Mami, Laurent Voulzy. A ces concerts s'ajoutent des représentations (Franck Dubosc, Django Edwards…), des projections de courts-métrages, des expositions de peinture, des soirées privées (de sociétés, anniversaires de stars…).
Tous les soirs lorsque le Réservoir n'est pas privatisé, les spectacles et concerts sont précédés d'un dîner. Car aux différents talents de Mary, il faut ajouter cette qualité : la gourmandise. Quelques exemples de plats inscrits à la carte : escalope de foie gras poêlée au vinaigre balsamique, raisins ; trio d'œufs en cocotte (foie gras, comté, saumon fumé) ; filet de bœuf façon Rossini… Le tout, à un prix fort raisonnable, surtout si l'on considère que l'addition comprend celui du concert qui suit le repas. Le Brunch jazzy (live) du dimanche -25€ pour un buffet à volonté- offre le meilleur rapport qualité/prix/ambiance de la capitale. A noter : le 11 janvier 2010, le Réservoir fêtera ses quinze ans à l'Olympia (28€ l'entrée).

16, rue de la Forge Royale – Paris XIème – Tél. 01 43 56 39 60 – Programmation : www.reservoirclub.com – Fermé au déjeuner – Carte : 45 € (hors boissons). Voiturier.

Valérie Faust

Pontivy

Yvonnick Le Maux, nouveau prince du chocolat

Sacré champion de France 2007 et vice-champion du monde 2008 des artisans chocolatiers, Yvonnick Le Maux s'est fait un joli nom sur la planète chocolat. Sa boutique de Pontivy en Bretagne est devenue en quelques années le point de ralliement de tous les connaisseurs qui se damneraient pour sa « Douceur de fée », un praliné amande et cacahuète, ganache au lait et noire à la fève du Tonka, rehaussée de vanille de Tahiti et présentée sous la forme d'un demi globe. Un grand moment de gourmandise auquel il convient d'ajouter un caramel exotique, une pâte de fruits orange et pistache, de superbes macarons ou encore un Paris Brest d'exception. Le détour s'impose si vous passez dans la région !

4 rue du Fil 56300 Pontivy
Tél : 02.97.25.19.02



Yvonnick et Gaëlle Le Maux



Luc Prouvost
Des cafés inédits.

Parce que les termes arabica, robusta, ou la simple mention du pays d'origine ne suffisent plus à définir un café d'excellence, Luc Prouvost a décidé de proposer sous la marque Van Hoos & Sons des cafés de terroir sélectionnés et torréfiés par ses soins, provenant tous de plantations identifiées, dotés d'une histoire, et d'une qualité étonnante. Son offre comprend une douzaine de cafés de plantation et se recompose partiellement au rythme des récoltes… une véritable invitation à un voyage initiatique dans le monde du café. Torréfiés quotidiennement, ces cafés sont livrés en grains, ou moulus à la finesse de votre choix avant expédition.

Distribués exclusivement sur
www.mon-cafe.fr

Jean-Jacques Cadoret
Sa Perle Noire arrive chez les Costes

Chez les Cadoret, cela fait cinq générations qu'on ne plaisante pas avec la qualité. Les huîtres sont ici traitées en reines et leur réputation n'est plus vraiment à faire : les « Belon de Belon », comme aime les appeler Jean-Jacques Cadoret, sont depuis toujours à la carte des grandes et belles maisons, de la Tour d'Argent en passant par le Ritz ou le George V. Bien sûr avec les huîtres plates de Belon (1000 tonnes annuelles), mais depuis un an aussi avec la Perle Noire, une exclusivité de l'exploitation familiale qui vient de faire son entrée dans les établissements de frères Costes et au Caméleon. « En plaçant des huîtres creuses sur la rivière du Belon, raconte Jean-Jacques Cadoret, nous nous sommes rendus compte que l'on obtenait une huitre spéciale, très charnue, avec un goût très particulier, unique à la rivière. C'est ainsi qu'est née la Perle Noire dont la production reste elle aussi confidentielle… l'espèce nécessitant une densité d'élevage très faible. » Cette spécialité qui s'exporte bien (Italie, Russie, Espagne….) est à déguster crue ou servie tiède au balsamique de cidre, comme chez Patrick Jeffroy à l'Hôtel de Carantec.

www.huitres-cadoret.com



Jacques et Jean-Jacques Cadoret

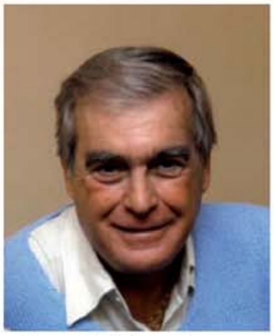


Frédéric Lalos
Boulanger de l'année !

Désigné « Boulanger de l'année » dans le Pudlo Paris 2010, Frédéric Lalos avance à grands pas. Créée il y a sept ans, son entreprise –« Le Quartier du Pain »- compte déjà quatre boutiques dans Paris et, depuis le mois de novembre, une nouvelle enseigne à Boulogne-Billancourt dans le quartier du Point du Jour. Le succès a rapidement frappé à la porte de ce professionnel à l'aise dans tous les registres, qui régale les parisiens avec une cinquantaine de recettes de pain exclusives élaborées à partir de 15 pâtes différentes. Sa dernière création – le galet aux algues- sera à n'en pas douter sur de nombreuses tables à l'occasion des fêtes de fin d'année pour accompagner huîtres, crustacés et autres fruits de mer. Elaboré à partir de pâte ciabatta, d'huile d'olive et d'algues de Roscoff, ce délice agréablement iodé précède d'ailleurs une galette des rois qui joue la carte de la fantaisie avec pâte feuilletée, sauce au chocolat et poires. Dynamique, réceptif : il n'est pas surprenant que ce boulanger qui produit tout dans ses boutiques soit devenu le fournisseur attitré de grands chefs : de Yannick Alléno en passant par Guy Savoy ou Lasserre.

Info : www.lequartierdupain.com

Hôtel : Peut-on garder ma valise ?



Par Christian Bernet

Dans cette rubrique, Maître Bernet, avocat au Barreau de Paris, répond à toutes les questions de droit que vous lui posez. Adressez- lui vos questions par mail à l'adresse suivante : lecoqgourmand@orange.fr

- ***Pourriez-vous me dire en quoi consiste le droit de rétention pour un hôtelier ? (Mme A.L Caluire)***

Le droit de rétention est un mécanisme de garantie. Il s'agit de la possibilité, pour certains créanciers détenteurs de valeurs mobilières appartenant à des débiteurs, d'en refuser la restitution à défaut de paiement de l'intégralité des sommes dues. Accordé par la loi, notamment aux hôteliers, il a été généralisé depuis 2006 par l'article 2286 du code civil. L'article 2332 5° du code civil consacre le statut de créances privilégiées aux prestations de l'hôtelier sur les effets de son client qui ont été transportés dans son établissement.
Par ailleurs, la loi du 31 mars 1896 prévoit que les effets mobiliers apportés par le client d'un hôtelier et laissés en gage pour sûreté de sa dette ou abandonnés au moment de son départ, peuvent être peuvent être vendues dans les conditions prévues par cette loi.
Mais attention : le droit de rétention n'est pas un gage.



Avec Hénaff, nos restaurateurs ont du talent !



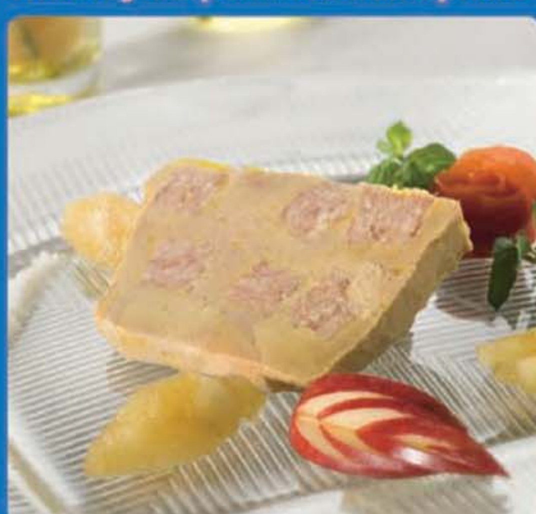
Restaurateurs Pointe Bretagne

C'est dans le cadre de la semaine du goût que 56 restaurateurs participaient du 10 au 18 octobre à la 15ème édition de l'opération « Nos restaurateurs ont du talent ».

Menée par l'association départementale des Restaurateurs Pointe Bretagne et son président Georges GARKOUCHEVSKY, avec le soutien des trois chambres de commerce et d'industrie du Finistère, cette opération a permis de valoriser les produits et l'identité bretonne par le travail des chefs, leur créativité et leur talent.
Retrouvez les informations sur : www.restaurateurs-pointe-bretagne.fr et www.henaff.fr

Pour les chefs, le challenge était simple : concevoir des menus autour de six produits du terroir et du patrimoine culinaire bretons. À l'honneur cette année, la coquille Saint-Jacques, la pomme de terre Dolwen, les choux, les pommes et la Blanche de pomme, et, pour la 1ère fois, un produit transformé : le Pâté Hénaff. Pilier de la gastronomie bretonne, il est cuisiné depuis près de 100 ans à partir de porcs rigoureusement sélectionnés provenant exclusivement d'élevages issus du terroir breton. Et force est de constater que la petite boîte bleue et jaune a inspiré les 56 restaurateurs de la pointe de Bretagne. Leur travail a donné naissance à des recettes étonnantes et savoureuses : Pâté Hénaff en croustillant de sarrasin, en pressé d'artichauts, en ravioles, en aspic, en millefeuille, en marbré au foie gras, en petit pot de Pouldreuzic… On en mangerait, et on en reprendrait.

Marbré de foie gras de canard et Pâté Hénaff chutney de pommes aux épices



Recette réalisée par Jean-Michel Faijean.

Cuisiné avec les meilleurs morceaux du porc (y compris les filets et les jambons), le Pâté Hénaff entretient une relation toute particulière avec les grands chefs bretons. Souvent revisité, il sert de base à des créations culinaires surprenantes. Recettes de chefs sur www.henaff.fr



Lisbonne

Gastronomie « low cost »

Effet crise où nouvelle tendance? A Lisbonne, les plus grands chefs ouvrent un peu partout des restaurants gastronomiques à petits prix.

Aux commandes du nouveau restaurant du Casino Lisboa, le chef Fausto Airoldi est un des premiers chefs de Lisbonne à avoir bouleversé les codes des restaurants gastronomiques en proposant à sa clientèle jeune et branchée de la « finger food » avec des menus « Room Service » ou « Mini-Bar » à 14€ et 19€ servis sur fond de musique électronique.



Mais il n'est pas le seul à jouer la carte du low cost ! José Avillez, le jeune chef prodige du Tavares , élève d'Alain Ducasse et de Ferran Adrià , a ouvert son nouveau restaurant, « JA à Mesa » dans le quartier très design de Santos. Il y propose un nouveau concept de « fast food » pour gourmets avec des menus allant de 6€ à 12,50€. Toujours dans le quartier Santos, Henrique Sà Pessoa vient d'ouvrir Alma avec une cuisine d'auteur à prix tout doux qui propose deux menus dégustation : le menu Alma (28€) se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, et le menu dégustation (39€) qui inclut cinq assiettes. De son côté, le chef d'origine bosniaque , Ljubomir Stanisic, a fermé son restaurant *100 Maneiras* à Cascais pour le rouvrir dans le Bairro Alto. La qualité et la créativité de sa cuisine contemporaine sont restées, mais la grande différence se trouve dans le prix. Le menu dégustation est passé de 68€ à 28€. Il change quotidiennement selon les produits de saison, achetés au Mercado da Ribeira, sorte de marché de Rungis lisboète. *Tasca da Esquina*, enfin, situé dans le quartier de Campo do Ourique, est le nouveau restaurant de Vítor Sobral. Depuis toujours, ce grand chef mêle les techniques les plus innovantes de la cuisine moderne avec les produits portugais les plus authentiques. Sa cuisine est à découvrir grâce aux quatre menus dégustation proposés entre 14,50€ et 32,50€.

www.visitlisboa.com

Une pression design à domicile



Heineken Entreprise a eu la bonne idée de demander à la designer Matali Crasset de revisiter pour les fêtes de Noël BerrTender, son système de pression à domicile. Il s'agit d'une série limitée à laquelle la créatrice a souhaité donner un aspect plus domestique en célébrant un des ingrédients principaux de la bière, l'orge. La coque de la machine (qui s'est déjà vendue à 160 000 exemplaires



José Avillez, le jeune chef prodige du Tavares



le chef Fausto Airoldi

en 2 ans) est habillée de bandes de cuir mises bout à bout pour envelopper et souligner les volumes du fût. Le motif qui émerge des coutures est en forme d'épi et se décline en vert safran, crème, brique, vert olive et blanc. Le résultat est original et devrait plaire aux amateurs de bière pression.

En vente en série limitée sur www.beer-tender.fr au PVC de 490 € et au Concept Store Le Lieu commun 5, rue des Filles du Calvaire (Paris 3ème)

Une bûche signée Kenzo Takada !



Après Karl Lagerfeld, c'est Kenzo Takada qui s'est penché cette année sur la bûche de Noël de Lenôtre. La réussite esthétique de cette véritable création que vous pourrez réserver à partir du 9 décembre (édition limitée) se conjugue à une réussite gustative, symptomatique d'une bonne collaboration entre le créateur japonais et Guy Krenzer, chef exécutif chez Lenôtre. Composée de trois rouleaux imaginés comme des bambous et enveloppés d'une pâte d'amande au thé vert, cette bûche –un pur délice- vous permettra de découvrir trois parfums complémentaires : un biscuit moelleux aux amandes, mousse aux marrons et cœur de meringue ; une dacquoise à la châtaigne et confit d'orange ; un biscuit moelleux à la pâte d'azuki (haricots rouges) et bavaroise à la vanille Bourbon. Le tout est à déguster avec une crème anglaise au thé matcha, livrée avec la bûche. *98€ (pour 8 à 10 pers) www.lenotre.fr*

Les Grandes Gueules de Pudlo

Gilles Pudlowski s'est associé au photographe Maurice Rougemont pour publier, aux éditions Glénat, « Les Grandes Gueules et leurs recettes », un ouvrage de référence pour qui aime les portraits de chefs à forte personnalité. Et c'est vrai qu'il y a de sacrées tronches dans ce livre où Serge Alzérat, Jean-Charles Baron, Clément Bruno, Jacques Miocque et Chantal Chagny (pour ne citer qu'eux) auraient pu donner la réplique à Gabin dans un film d'Henri Verneuil. Mais si notre confrère Gilles Pudlowski a sélectionné ces quarante figures gourmandes, c'est aussi parce que les établissements où ils officient sont tous de bonnes maisons qui valent un tour de France.

Ed Glénat. 45 €



So british!

Délice traditionnel et ce, depuis la reine Victoria, le lemon curd se déguste à l'heure du thé, accompagné. Appelé en français « Crème de citron », il rappelle fortement la crème de nos tartes au citron. Délicatement acide et agrémentée de zeste très finement ciselés, cette crème Albert Menès est parfaite sur une crêpe, un morceau de pain frais ou encore un fond de tarte pour une « tarte au citron express ».

335g 6,37 €

Marmelade de mandarine de Menton



Originaire de Chine, le mandarinier, dont le nom serait dérivé du mot «Mandarin», est importé en Europe au 19e siècle. Il est alors planté dans un endroit propice à l'épanouissement des agrumes : la région de Menton où les mandarines sont récoltées à pleine maturité dans le vallon de Garavan. Climat tempéré et étendues abritées des vents permettent à ce fruit de développer une saveur douce et sucrée exceptionnelle que vous retrouverez dans ce pot de marmelade édité en quantité limitée (1100 pots) et numérotés par la maison Albert Menès

370 g 8,49 € - www.albertmenes.fr

Pour renouer avec le ketchup



100% naturel et 100% bio, Le Jardin d'Orante vient de mettre sur le marché un ketchup qui mérite d'être signalé. Ni trop grasse, trop sucrée ou trop salée, cette recette que l'on doit au chef Marc Veyrat remplace les sucres ajoutés et les édulcorants par un concentré de poire.

3,20€

Un thé vert remarquable



Les amateurs de thé connaissent tous la maison de thé japonais Jugtsudo dont la réputation n'est plus à faire... Et notamment en matière de thé vert réputé pour ses effets relaxant et apaisant. Testés pour vous, le Yuzu Matcha, mélange de thé vert Matcha et de Yuzu de Kochi (citron japonais) vous séduira par sa fraîcheur et sa douceur et le thé vert Genmaicha –très chic dans sa boîte en métal de 90 g), mélange de thé Genmai grillé avec un Mancha, que nous avons trouvé particulièrement agréable et tonique.

13€ la boite de 50 g - www.jugetsudo.fr

Chocolat et Spéculoos selon Maille



Pour les fêtes de fin d'année Maille a choisi d'associer les saveurs de deux produits phare –le spéculoos cher à Saint-Nicolas et le chocolat- à une nouvelle recette de moutarde originale jouant le jeu subtil du sucré-salé. Cette dernière parfumera délicieusement les viandes blanches comme la dinde, la pintade ou les cailles. Plus original encore, elle est à tester sur un gibier comme la biche.

Une huile vierge de noix

Le défi était clair : proposer une huile vierge de noix quasiment au même prix qu'une huile de noix traditionnelle. Il a été relevé par l'Huilerie Croix Verte qui propose désormais ce produit en

flacon de 500 ml disponible en grandes et moyennes surfaces. Cette huile, qui n'a subit aucun traitement physique et chimique, est obtenue par simple pression à froid. Ce qui lui confère un fruité étonnant.

5€50



La fête en Bretagne !

Les restaurants de l'association regroupe les 41 plus belles tables de la Bretagne historique ont pour habitude de proposer à leurs clients, un menu dégustation à des prix différents selon les établissements. Du 1[er] décembre 2009 au 30 avril 2010, les 41 tables ont décidé de proposer à un tarif unique, 50 €, un autre menu dégustation à l'ensemble de leurs clients. Evidemment, chaque chef garde son particularisme culinaire et en aucun cas, l'association n'a souhaité imposer un menu unique. Baptisé « CQFD.41 », il comprendra 5 services et les propositions pourront varier selon les propositions des chefs. Il sera servi au déjeuner du lundi au samedi.

Info:
www.tablesetsveursdebretagne.com



Too much chez Mariage Frères



Mariage Frères aurait-l inventé une nouvelle façon de jeter l'argent par les fenêtres ? Présentées comme « glamour », sa nouvelle ligne de thés dont les feuilles sont revêtues d'argent pur –ou d'or !- a quelque chose de ridicule. 120€ pour 50 grammes de carrés d'argent au thé de Noël…. Juste pour le fun et le coup d'œil (à condition d'avoir une théière transparente : on soupire à l'idée que cette nouvelle idée puisse avoir du succès.

Jean-Jacques Depaulis

Qui est l'auteur des crêpes Suzette ?



Si certaines recettes appartiennent au patrimoine universel, elles ont presque toutes une petite histoire qui croise parfois l'histoire avec un grand « H » et donnant à leur origine une saveur particulière. Voici, pour débuter cette nouvelle chronique, un florilège d'anecdotes sucrées raconté avec délice.

En France, en marge des épiphénomènes d'un Guillaume Tirel de Taillevent, écuyer de cuisine du Roi Charles VI ou d'un Pierre François de la Varenne, cuisinier du Marquis d'Uxelles et premier grand prosateur des recettes alimentaires de la fin du Moyen-Âge, c'est en fait sous le règne des capétiens et surtout du Roi Soleil, que l'art culinaire commença à s'évader des cuisines aristocratiques pour aller vers celles du bas peuple. Le déclin de la monarchie, l'émergence des idées révolutionnaires, la liberté d'entreprendre et le vent de modernité et de progrès du second Empire, bouleversèrent les mœurs, les goûts et les usages.
En quelques siècles seulement les français passèrent d'une alimentation vitale et utile à une alimentation gourmande et festive. Une alimentation qui, à l'aune des Républiques, se démocratisa et mit en valeur les principales inventions gourmandes des XVIIIème et du XIXème siècles. Les créations pâtissières en étaient le fleuron ; comme des signatures de maîtres en touches finales de chefs d'œuvre culinaires. Vincent de la Chapelle, Lasne, François Vatel, François Massialot, Antonin Carême, Seugnot, Nicolas Stohrer, Chiboust, Auguste Jullien, Georges Auguste Escoffier… entrèrent dans la légende et laissèrent leur empreinte dans la fabuleuse saga de la gastronomie française.

La « bûche » de Noël, tout un symbole !

Un sapin, du houx, du gui, des champignons, une scie, une hache, des petits lutins, tous en miniatures… voilà ce qui orne généralement le dessus de ce beau gâteau fourré, en forme de bûche, que l'on donne à déguster le soir de Noël, en attendant les cadeaux. Cette coutume gourmande qui se perpétue depuis des décennies ne date pourtant pas de l'offrande d'un Roi mage à l'enfant-Dieu de Bethléem… mais tout simplement de la modernisation du chauffage qui a vu la disparition des grandes cheminées ouvertes, dans la seconde moitié du XIXème siècle ! Car en effet, la bûche gourmande est tout simplement le rappel symbolique d'une coutume moyenâgeuse, tombée en désuétude. Celle-ci consistait pour chaque maisonnée, à placer le soir de Noël, une énorme bûche de bois dur (chêne, olivier, fruitiers…) dans l'âtre de la cheminée. Car, superstition oblige, il fallait que cette bûche soit suffisamment grosse pour garder le feu durant trois jours minimum… ou mieux, durant six jours, pour arriver au nouvel an et ainsi tenir écarté le mauvais sort pour toute l'année à venir !Dès le siècle des Lumières et des plaisirs épicuriens, bien des rituels ancestraux, celtes et païens ont été évacués des habitudes. Le sacré chassait le profane. La frugalité n'était plus de mise et consommer des friandises ne fut plus vraiment considéré comme un péché. Mieux, certaines gourmandises purent se prévaloir d'une légitimité quasi liturgique et personne ne s'offusquait plus de croquer de petits choux superposés, fourrés de crème et nappés de sucre glacé que les pâtissiers baptisaient « religieuses » !

A la veille des fêtes de la « nativité », entre IIème Empire et IIIème République, on vit apparaître pour la première fois la « bûche de Noël » sous forme d'un délicieux gâteau fourré de crème au beurre.

Cent cinquante ans après, la bûche de Noël est toujours là, aux premières loges, ainsi qu'en témoigne la toute dernière création sublimée de « Chez Lenôtre ». Après Karl Lagerfeld en 2007 et Hubert de Givenchy, en 2008, c'est le célèbre couturier Kenzo qui a mis sa signature sur la bûche 2009. Mieux qu'un symbole !

La crème Chantilly de François Vatel

Si les pâtissiers de Catherine de Médicis (1519-1589) fouettaient déjà de la crème fraîche et en décoraient leurs entremets, c'est bien un siècle plus tard, après 1660, que naquit à la cour de France la célèbre « Chantilly ». La réalisation de cette crème onctueuse et sucrée fut l'œuvre de François Vatel, de son vrai nom Fritz Karl Watel (1631-1671), cuisinier pâtissier d'origine suisse, intendant et maître d'hôtel du prince de Condé. Pour la première fois, c'est à Vaux le Vicomte, alors qu'il officiait en maître d'hôtel pour Nicolas Fouquet, le Surintendant des finances du Roi, que Vatel servit de la crème fraîche fouettée. C'était le 17 août 1661 lors d'une grande réception donnée en l'honneur du jeune Roi Louis XIV, alors âgé de 23 ans, et de la reine mère Anne d'Autriche. Quelques mois plus tard, Nicolas Fouquet, en totale disgrâce, fut arrêté par d'Artagnan et ses mousquetaires puis embastillé pour être remplacé par Jean-Baptiste Colbert. Vatel eut très peur de suivre le même chemin que son marquis déchu et il s'enfuit en Angleterre. Toute crainte passée, il en revint quelques mois plus tard pour se mettre aux ordres du Prince de Condé. En 1663 François Vatel était promu « contrôleur général de la bouche » sur les terres de son maître. Il dirigeait alors le grand laboratoire de la laiterie de Senlis. C'est là qu'il ajouta une subtile touche à son invention précédente, fouettant la crème tout en lui incorporant de la poudre de sucre et de la vanille. La crème « Chan



tilly » venait de naître. Elle fut vivement appréciée du Roi et des gens de cour et obtint derechef ses lettres de noblesse.
Pourtant, son créateur, personnage intègre, perfectionniste et tourmenté, fort bien interprété par Gérard Depardieu dans le film de Roland Joffé (film d'ouverture du Festival de Cannes 2000), n'en mesura jamais le formidable succès populaire. En effet, alors que la Chantilly commençait à agrémenter tous les desserts d'Europe, Vatel se suicida de trois coups d'épée, au Château de Chantilly en 1671, persuadé ce jour là d'avoir perdu son honneur pour n'avoir pas suffisamment assuré l'approvisionnement « gargantuesque » d'une réception royale.

Délicieuses vos crêpes... Suzette !

La dispute en paternité n'est toujours pas éteinte concernant la fameuse création des « crêpes Suzette ». Les tenants des diverses versions s'accordent en tous les cas sur un point bien précis : c'est à Edouard VII d'Angleterre, qui n'était alors que Prince de Galles (dans les années 1890) que l'on doit ce nom de baptême. D'aucuns avancent qu'à l'origine de cette recette se trouve la maladresse d'un jeune apprenti pâtissier travaillant au Café de Paris, à Monte Carlo. C'était en janvier 1896. Le Prince de Galles, fervent adepte de la Côte d'Azur et du yachting, attendait en galante compagnie, qu'on lui servît ses crêpes quotidiennes, tenues au chaud. Le jeune apprenti, nommé Charpentier, qui n'avait que 16 ans, fit malencontreusement tomber de la fine Champagne sur le plat qu'il venait de présenter sur un petit réchaud à alcool. Le tout s'enflamma... et pour étouffer les flammes, le jeune homme les noya sous une pluie de sucre. Sans perdre son sang froid il expliqua alors au prince étonné qu'il s'agissait d'une nouvelle recette qu'il aimerait bien voir baptisée « Prince de Galles ». Flatté mais modeste, le Prince, déclina l'offre en proposant le prénom de sa compagne... Suzette ! Autre version des faits : c'est au restaurant Maire, à Paris, lors d'une visite d'Edouard VII, toujours en galante compagnie, qu'aurait été servie pour la première fois, en 1895, la crêpe Suzette... qui n'était absolument pas flambée, mais simplement aromatisée à la mandarine. Troisième version, et non des moins plausibles, celle qui attribue l'origine de la recette à une dame Suzette, tenancière d'un petit restaurant cannois des bords de Croisette, où le Prince de Galles, membre du Cercle Nautique de la ville, avait ses habitudes. C'était en 1885 et Albert-Edouard, qui venait de perdre un an plus tôt son frère le duc d'Albany décédé dans sa villa Nevada, du quartier de la Californie, avait pris la décision de faire construire une église anglicane (l'église Saint-Georges) en son honneur. Entre deux visites de chantier et en attendant l'arrivée de la Reine mère Victoria, le futur Roi Edouard, voulut satisfaire une brusque envie de crêpes et pénétra dans l'établissement en plein après-midi. La patronne, sans y prêter attention, fit réchauffer le beurre dans une poêle fortement imprégnée de la cuisson précédente d'oranges et de mandarines. Le Prince en les dégustant, s'exclama haut et fort, « delicious... very delicious » vos crêpes... Suzette ! Et ainsi s'écrivit cette autre légende, dans la ville phare des aristocrates de la Côte d'Azur !



Auguste Escoffier





Gérard depardieu dans vatel

LE LIDO : 500 000 SPECTATEURS PAR AN !

Les frères Clérico, Joseph et Louis, acquirent Le Lido en 1946 pour y créer la formule du dîner spectacle qui sera copiée dans le monde entier. Aujourd'hui Nathalie Szabo, présidente du Lido, du Groupe Sodexho devenu actionnaire majoritaire en février 2006, revisite la tradition. La revue Bonheur, la 26ème de l'histoire du Lido de Paris, représente le voyage d'une femme à la recherche du bonheur décliné en quatre tableaux de rêve, menée par les célèbres Bluebell Girls et les Lido Boys Dancers.

Le Lido, une des plus belles salles de spectacle du monde, accueille 500.000 spectateurs par an et ne s'est jamais arrêté, pas même en Mai 68. Il a ainsi accueilli parmi les chanteurs les plus célèbres Franck Sinatra, Elton John et même Laurel et Hardy pour la seule fois où ils se produisirent en France en 1947.

Philippe Lacroix, chef talentueux et amiral de goût, est à la tête d'une brigade nombreuse et d'une cuisine high-tech en ce porte-avion. Mariant harmonieusement la tradition et le contemporain,



sa nouvelle carte est une vraie fête : Foie gras de canard, marmelade de cerise non acidulée, Homard à la parisienne sauce corail, Tournedos de bœuf charolais, feuilleté d'asperges vertes sauce Périgueux, Croust-Lido, robe de chocolat… Il veille à la qualité des produits et à leur juste cuisson. Le poulet est de Bresse et le saumon est de première fraîcheur. Evidemment, les menus varient en fonction des saisons.

Au Lido, le bouchon de champagne saute huit cents fois par soir et 292 000 fois par an ce qui en fait le premier établissement au monde consommateur de champagne.

Dîner revue de 19h30 à 23h30 : 140€, 160€, 195€, 280€
Menu Enfant (de 4 à 12ans) : 30€
Champagne Revue : Revue 21h30 à 100€. Revue 23h30 à 90€
Dîner Spectacle Réveillon de Noêl : 180€, 280€
Dîner Spectacle Saint Sylvestre : 580€
Réserver avec Cofrase Cabarets 7 jours/7 :
Tel : 01 55 26 10 10
Tel : 01 55 26 80 81
(groupes de plus de 20 personnes)
116 bis, avenue des Champs Elysées 75008 Paris

Communiqué

Périco Légasse

Un professeur de médecine témoigne

Pourquoi ceux qui ne boivent pas de vin se portent moins bien que ceux qui en boivent un peu.



Oui, l'alcoolisme tue. Oui, le vin contient de l'alcool. Oui, l'abus de vin peut être mortel. Que jamais il ne soit dit que cet article est une incitation à l'alcoolisme. Fermez le ban.



Le Dr Roger Corder est professeur de médecine expérimentale à l'Université de Londres. Depuis 15 années, il se consacre à l'étude des effets bénéfiques d'une consommation modérée et régulière de vin sur la santé et tente d'en comprendre les mécanismes. La pertinence et la rigueur de ses travaux sont reconnues par les plus hautes instances scientifiques. Rien que l'on ne sache déjà, sauf lorsque des études orientées, largement reprises par les médias, prétendent que le premier verre de vin est déjà cancérigène. En France, d'éminents cancérologues, parmi lesquels Jean-Louis Mouysset ou Annie Sasco, affirment le contraire, mais n'ont rien publié pour l'instant. Alors, le vin est-il vraiment un poison ? On a vu autant de buveurs centenaires que d'abstèmes foudroyés par la maladie à 40 ans. Le problème n'est pas là, mais dans l'hygiène de vie, et surtout, le dosage de l'alimentation. En ces temps de fausse moralité, il est rare qu'un médecin patenté s'engage à proclamer par écrit et en public ce que le corps médical ne consent à reconnaître qu'en privé. Non seulement Roger Corder démontre que le vin n'est pas mauvais pour la santé, mais il explique pourquoi et comment il faut en boire. Doyen du William Harvey Institut de la faculté Queen Mary, le professeur Corder construit sa démonstration sur des études d'une précision incontestable et dissèque les mécanismes biologiques prouvant l'interaction entre certaines molécules du vin et la santé humaine. Pour faire court, en passant sur les processus complexes détaillés dans le livre, le chercheur, s'appuyant sur 200 travaux d'autres confrères, a isolé une molécule contenue dans les polyphénols du vin.

Le miracle Sarde

Cette molécule miracle a pour nom procyanidine. Ses propriétés antioxydantes et vasodilatatrices sont dix fois supérieures à celle d'une autre molécule jusqu'ici mise en avant par les défenseurs du vin, le resvératrol. La procyanidine est également présente dans d'autres végétaux, mais elle est plus abondante dans les raisins noirs, surtout s'ils sont chargés en tanins. C'est elle qui est au cœur du French paradoxe, auquel Corder donne une nouvelle dimension. Nous n'entrerons pas ici dans les méandres de cette retentissante découverte mais l'affaire est sérieuse. Et décoiffe. Le médecin ne se contente pas de décrypter le phénomène, il établit également une liste des vins les plus riches en procyanidine, assortie de conseils pratiques et rationnels pour cuisiner et se nourrir efficacement afin de vivre longtemps et en bonne santé. Roger Corder insiste toutefois sur un point : Tout dépassement de la juste dose de vin annule ses effets bénéfiques. Le médecin ne s'en tient pas à sa démonstration scientifique, il passe aussi à la prescription, en proposant, à la fin de l'ouvrage, une sélection de vins du monde dont la teneur en procyanidine est exceptionnelle. Nous connaissions déjà le régime crétois, le syndrome d'Okinawa et le French paradoxe. Roger Corder nous révèle désormais le miracle



Roger Corder

Sarde. C'est en effet dans la province de Nuoro, au centre-est de la Sardaigne, que l'on trouve le plus grand nombre de centenaires en Europe (16 pour 100 000 contre 10 °/ooo), plus précisément dans le Gennargentu, une vallée isolée de la Barbagia. Le salut traditionnel de cette contrée se dit d'ailleurs « A kentannos » (à dans cent ans). Dirigé par le Pr Luca Deiana, le programme d'étude de la faculté de Sassari, a baptisé cette région la « Zone bleue ». Qu'y trouve-t-on ? Des centenaires à foison se nourrissant peu de légumes et de poisson, mais de leurs produits traditionnels, à savoir viande d'agneau et fromage de chèvre, denrées plutôt grasses. En revanche, ces nombreux centenaires boivent tous le vin local, issu du cépage cannonau, version sarde du grenache, réputé pour ses tanins massifs, or les polyphénols de ce raisin regorgent de procyanidine. Un type de vin à comparer avec le saperavi produit en Géorgie, sur les hauteurs du Caucase, où l'on compte également beaucoup de centenaires, mais aussi au kotsifali, cépage cultivé quant à lui au centre de la Crète. Analyses faites, il s'avère que ces deux vins présentent une concentration très élevée de procyanidines protectrices.

l'amalgame malhonnête entre vin et poison

Autre vin italien battant les records du précieux polyphénol, le sagrantino de Montefalcon, en Ombrie. Si le Bordelais, grâce au cépage malbec, et la Bourgogne, avec son pinot noir, notamment à Pommard, obtiennent de bons résultats, c'est dans le Sud Ouest que la France offre son palmarès, grâce au cépage tannat, largement cultivé à Cahors, à Madiran, dans les côtes de Saint-Mont et à Irouléguy. Quand le traité d'œnologie vire à l'ordonnance. Et pourtant. Il y a près de trois mois qu'est paru ce livre démontrant que les consommateurs modérés de vin ont tendance à vivre en meilleure santé, voire plus longtemps, que ceux qui n'en boivent pas du tout. A l'heure où la France connaît des campagnes anti-alcooliques dont le seul but est de jeter l'opprobre sur la viticulture (sous l'œil complice des pouvoirs publics), ce document constitue un pavé dans la mare. En février 2009, l'Institut national du cancer (Inac) publiait une brochure à l'attention du corps médical où il était indiqué que la consommation d'un seul verre de vin par jour augmentait le risque de cancer. Tollé ! L'affaire suscita la joie du lobby anti-viticole et l'indignation des défenseurs du vin, dont nombre de médecins et de cancérologues, mais sans plus. Sans doute faute de tribune accueillante, aucun de ces derniers ne manifesta publiquement son désaccord, ni ne dénonça l'amalgame malhonnête entre vin et poison. Aussi aurait-on pu croire que les travaux du Dr Corder soulèveraient le débat, relanceraient la polémique, en tout cas attireraient l'attention des médias si friands de monter en épingle les anathèmes lancés contre le vin. A ce jour, cette information majeure pour le pays, au centre de tant d'enjeux, n'a reçu qu'un écho médiatique extrêmement limité. Pour ne pas dire nul. Le genre d'omerta qui trahit le malaise et les errements de notre société.

lecoq gourmand
Le meilleur de la France

Directeur de la publication et de la rédaction :
Bruno Lecoq

Rédactrice en chef :
Valérie Faust

Ont collaboré à ce numéro :
Gilles Pudlowski, Périco Légasse, Jean-Claude Ribaut, Michel Dovaz, Roland Zémour, Valérie Faust, Christian Bernet, Jean-Jacques Depaulis, Isabelle Forêt, Paul Wermus, Albert Namhias et Bruno Lecoq

Direction artistique, maquette :
Ludovic Glatard
ludovic.glatard@gmail.com

Régie publicitaire :
NCL Premium International Media
48 rue de Sillery 51100 Reims
Tel : 03 26 89 50 02
jrdudu@free.fr

Communication / Evènements :
Stéphanie Le Borgnic :
stephanie.le-borgnic@laposte.net
Tel : 06 50 20 31 01.
Sonia Dupuis :
soniadupuis@free.fr
Tel : 06 81 10 81 88

Impression :
m.arts-graphiques@wanadoo.fr
(imprimé en Italie)

Vente au numéro :
Perspectives Presse. Tortsen Held
Tel : 01 39 85 23 15

Distribution :
Transport Presse

Directeur gérant :
Bruno Lecoq

Dépôt légal :
Décembre 2009. Lecoq Gourmand est une publication trimestrielle éditée par la SARL Lecoq Gourmand Capital : 82 000 €

22 rue de Navarin 75009 Paris.
Tel : 01 46 61 88 84
lecoqgourmand@orange.fr









Jean-Claude Ribaut

Le classement contesté du Top 50 des cuisiniers de la planète



Au départ, personne n'avait pris au sérieux le classement annuel de Restaurant magazine, un modeste magazine professionnel, diffusé en Angleterre uniquement. Etablissant chaque année depuis 2002 le « Palmarès mondial des 50 meilleurs chefs de l'année », ce magazine avait propulsé ainsi La Coupole à Paris au treizième rang mondial, en 2002. (www.theworlds50best.com). Vaste rigolade. La Coupole 13ème « meilleur chef du monde » ! Qui connaît le nom du chef de La Coupole, remarquable professionnel au demeurant, mais rigoureusement anonyme !

Le classement 2005, qui comptait 14 cuisiniers britanniques parmi les 50, avait été vivement critiqué, en Angleterre même. Il fallait donc l'année suivante corriger le tir, en modifiant la composition du jury. C'est-à-dire inviter (enfin) des Français à se prononcer.

La mission fut confiée à Paris au conseil en communication de Food from Britain, organisme chargé de la promotion des produits anglais. Comme par hasard. Trente et un Français triés sur le volet (dont sept cuisiniers !), ont donc été appelés à donner leur classement des meilleurs cuisiniers de la planète. Ils furent quatorze chefs français, en 2006, à figurer parmi les cinquante meilleurs. Cinquante, bigre ! La tâche n'est pas aisée, surtout si l'on voyage peu et l'on ne passe pas sa vie dans les restaurants.

Qu'à cela ne tiennent, les organisateurs ont pensé à tout. Ils ne demandent aux membres de ce pseudo jury, sans doute choisi en fonction du seul critère du copinage, de donner cinq noms. Anonymement ? Non, bien sûr.

Alors, comment cinq noms peuvent-ils donner un Top 50 ? Elémentaire, mon cher Watson. Au pays de Sherlock Holmes, le classement est établi au nombre de citations.



L'important est de ne publier ni la dispersion des votes, ni les écarts entre les chefs nommés. Pour être précis, ce jury planétaire de 560 membres, à l'époque, était composé de 20 sections géographiques disparates, sans la Chine et le Japon. Depuis, le jury est passé à 803 « personnalités » dixit les organisateurs. Cette méthode d'enquête est courante dans le monde du marketing : elle vise à établir la notoriété d'un produit. Mais pas à établir un classement qualitatif de cinquante produits. C'est ainsi que Coca Cola devrait logiquement surclasser le champagne si la question est : quelle est la boisson la plus connue dans le monde ? ! La notoriété est une notion bizarre et n'est que rarement synonyme de qualité, ni même de talent. Et il faut toujours se méfier comme le disait l'humoriste, de celui « qui n'est connu que pour sa notoriété. » Or cette notoriété, par un coup de baguette magique, devient un classement qualitatif.

Un axe Anglo-Hispano-Suisse ?

Nous sommes là face à une véritable forgerie, reprise et amplifiée par le système médiatique qui aime la surenchère et se moque du sérieux des enquêtes. Car il faut souligner qu'aucun organisme ayant pignon sur rue – institut de sondage ou d'étude – n'est sollicité ni pour établir le panel, ni pour « garantir » les résultats. C'est une méthode qui devrait inspirer les autorités birmanes ou nord-coréennes pour plébisciter leur régime. Depuis 2005, le « meilleur cuisinier du monde est Ferran Adria (El Bulli en Catalogne), suivi par Heston Blumenthal du Fat Duck, près d'Oxford (Royaume Uni) réputés utiliser des additifs chimiques dans leur cuisine. Ce dernier a du fermer son restaurant pendant une quinzaine de jours au printemps dernier parce que ses clients (400 selon des sources britanniques) avaient été victimes de diarrhées et de vomissements. Imperturbablement, le classement 2009, paru en avril, a maintenu ce restaurant au second rang des meilleures tables mondiales. Entre temps est intervenue en Espagne une vigoureuse polémique entre Ferran Adria et Santi Santamaria (trois étoiles près de Barcelone), ce dernier accusant le magicien d'El Bulli *« d'empoisonner ses clients avec des produits chimiques. »* On lira avec intérêt : Les dessous peu appétissants de la cuisine moléculaire » de Jörg Zipprick, qui fait la lumière sur cette affaire et justifie largement par son enquête les accusations portées contre le « meilleur chef du monde » (sic).

Petit détail, le classement est sponsorisé par Nestlé, département des eaux minérales et café Nespresso, un groupe cependant connu pour la fabrication de produits de substitution et grands utilisateurs d'additifs, de conservateurs et autres agents texturants d'origine chimique. On a donc fait donner la grosse artillerie. En l'occurrence l'influent Rafael Anson, expert en communication et président de l'Académie royale espagnole de gastronomie, où ne siège qu'un seul Français. Ce personnage dont la biographie sur Wikipedia (disparue depuis peu) nous a appris qu'il était un proche collaborateur d'Adolfo Suarez, premier président du gouvernement espagnol à la mort de Franco, lors de la Transition démocratique de 1976 à 1981, se félicite en ces termes, des résultats du Top Cinquante 2009 : *« la surprise est l'étonnante baisse des restaurants français dans la sélection. »* Toute cette affaire ne serait-elle qu'une manipulation tant les ficelles sont grosses ? L'Espagne mise sur le tourisme gastronomique et rêve de supplanter la France dans ce domaine. Ferran Adria a été nommé, avec Juan Mari Arzak, ambassadeur de la gastronomie espagnole en octobre dernier. A leur coté, sur la photo, sorti de l'ombre : Rafael Anson.

Cette promotion de la cuisine d'avant-garde dite « techno émotionnelle » selon le cuisinier Catalan, est un phénomène étrange, au moment où partout en Europe, au contraire, on constate un intérêt croissant pour les produits sains, le bio, le naturel, et une certaine éthique de l'alimentation. Le propre des avant-gardes n'est-il pas d'être totalitaire ? Alors tous les moyens sont bons.

Jean-Claude Ribaut

GILLES PUDLOWSKI

Divin jambon de Bayonne



Une légende, un produit, une région : venez découvrir le jambon de Bayonne, dans les Pyrénées, au cœur de la vallée de l'Adour, entre mer et montagne.

Comme toute gourmandise historique, le jambon de Bayonne naît d'une légende : celle de Gaston Phébus, comte de Foix, qui blesse un sanglier. On découvre ce dernier, quelques mois plus tard, dans un parfait état de conservation. Explication : il était tombé dans une source d'eau salée de Saliès-de-Béarn et celle-ci avait fait œuvre miraculeuse. D'où la soudaine notoriété de la salaison du bassin de l'Adour.
Les jambons qui se mitonnent dans les fermes d'Orthez, de Lahontan ou de Garris sont séchés et affinés dans des parages pyrénéens doucement ventés par le foehn. Puis ils sont expédiés dans le monde entier, depuis le grand port basque de Bayonne. D'où leur nom. Les jambons landais, gersois ou palois deviennent alors le fameux « jambon de Bayonne », que consommèrent Rabelais, Marguerite de Navarre, mais aussi Jeanne d'Albret et son fils, le futur Henri IV, dans leur château de Pau. Il participe aussi au festin du mariage de Louis XIV, lors de ses noces avec l'infante d'Espagne à St Jean de Luz.



Signe distinctif de tout Jambon de Bayonne, la croix basque ou « Lauburu » est marquée au fer rouge sur la couenne

Un affinage méticuleux

Depuis octobre 1998, le jambon de Bayonne bénéficie d'une Indication Géographique protégée (ou IGP). Si les porcs doivent, impérativement, être élevés dans le Sud Ouest (entre Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes), la zone de salaison et d'affinage ne concerne, elle, que le bassin de l'Adour balayé par le foehn, ce doux vent du Sud. C'est-à-dire dans le département des Pyrénées Atlantiques, comme dans les cantons limitrophes du Gers, des Landes et des Hautes Pyrénées.
Les jambons frais entiers sont frottés au sel sec des salines du Bassin de l'Adour. Ils sont recouverts d'une épaisse couche de sel, puis placés au saloir. Ils sont ensuite suspendus en salle de repos, qui visent à recréer les conditions hivernales et le séchage à basse température. Ils sont alors séchés et affinés sept à dix mois - les gros requièrent un an, voire beaucoup plus, jusqu'à deux ans. Débute ainsi la longue maturation qui permet au jambon de développer sa saveur fine, ses arômes pénétrants et son moelleux.
Intervient aussi le « pannage », qui est l'application sur les parties musculaires du jambon d'un mélange de graisse de porc et de farine, permettant un séchage plus doux pendant la longue période d'affinage. Durant cette toute dernière étape, le jambon va acquérir ses qualités et révéler sa vraie personnalité : saveur douce, salage fin et équilibré, arôme délicat, couleur rouge et rosée si caractéristique.

On l'aime pour son mœlleux

Soumis au jugement des maîtres affineurs, le jambon peut obtenir enfin le sceau « Bayonne », la Lauburu ou croix basque. Il peut être frotté au poivre ou au piment d'Espelette et offre ainsi un produit au caractère enraciné.
On l'aime pour son moelleux, sa belle couleur rouge-rosée, son parfum délicat et aussi son aptitude à être cuisiné de toutes les manières : en salade, en cake, en garbure, en chiffonnade, en roulé au fromage frais, en piperade, bien sûr, c'est à dire à la basquaise, façon ratatouille. Il se marie, en outre aisément avec les poissons et crustacés (bar, merlu, sole, rouget, lotte, langoustine ou araignée), mais aussi les viandes et volailles (singulièrement au poulet ou pintade).
Mais, seul, en apéritif, en belles tranches fines, pas trop froides, il fait le plus exquis des apéritifs. Vins blancs frais (issus de sauvignon ou de gros et petit manseng comme le jurançon), mais aussi sangria, vin rouge séreux (madiran, cahors, irouléguy) sont ses compagnons naturels. Comme le poivron, la tomate, la courgette, l'aubergine et l'huile l'olive qui le relèvent à point nommé. Bref, avec le piment d'Espelette, ce jambon populaire - le plus consommé sur le marché français - est le fer de lance de la gourmandise basque au naturel.

Gilles Pudlowski

L'IGP, une garantie d'origine

Comme son nom le laisse supposer, l'Indication Géographique Protégée (I.G.P) garantit officiellement l'origine des produits qui ont une histoire et une tradition dans leur terroir.

C'est naturellement le cas du jambon de Bayonne qui, depuis 1000 ans, est élaboré au cœur d'une aire géographique strictement limitée : le Bassin de l'Adour... Même si avant l'obtention de l'I.G.P, le 7 octobre 1998, certains s'étaient arrogés le droit de produire du jambon de Bayonne bien au-delà de ces frontières. Aujourd'hui tout est rentré dans l'ordre et les porcs

chaque opérateur qui participe à la production doit être habilité

destinés à la fabrication du jambon de Bayonne doivent naître et être élevés exclusivement dans une zone délimitée correspondant au Sud Ouest de la France. A tous les niveaux de sa production (de l'élevage en passant par l'abattage, la découpe, la salaison et la distribution), le jambon de Bayonne répond à un cahier des charges validé par les pouvoirs publics qui comprend un plan de contrôle rigoureux. Ainsi, chaque opérateur qui participe à la production du jambon de Bayonne doit être habilité officiellement et pratiquer un ensemble de contrôles susceptibles d'être eux-mêmes contrôlés par des agents du Consortium du jambon de Bayonne et des agents spécialisés officiant pour un organisme certificateur indépendant. Le jambon de Bayonne doit impérativement porter le sceau de la croix Basque brûlée au fer rouge et présenter, sur une étiquette, sa date de mise au sel qui indique la durée de fabrication et d'affinage du jambon. Plus cette durée est longue (12 mois à 14 mois voire plus pour les grosses pièces) plus le jambon pourra développer ses qualités sensorielles. Il doit présenter en outre une tranche d'aspect rouge-rosé, une texture souple, un gras de couleur blanche, un goût salé subtil. Les investissements entrepris ces dernières années par le Consortium du Jambon de Bayonne en recherche et développement (laboratoire A.BIO.C, station de recherche Pyragéna) ont permis d'assurer une meilleure régularité de la production, une réduction du taux de sel (le jambon de Bayonne compte parmi les moins salés du marché), une qualité de gras remarquable (liée à l'alimentation des porcs en maïs) et un bon niveau de tranchage en finesse...


Salle d'affinage où les jambons restent pendant un minimum de 7 mois

Une traçabilité assurée

Aux conditions d'élevage qui assurent l'expression optimale du potentiel génétique des porcs, s'ajoute la petite taille des élevages et la faible densité porcine régionale et des programmes sanitaires régionaux qui permettent de maintenir un état sanitaire optimal des élevages. C'est important dans la mesure où chaque étape de la production est non seulement tracée mais transparente. La traçabilité permet de suivre chacun des jambons en cours de maturation et de vérifier que la durée minimum de sèche indispensable à l'obtention de l'appellation « Jambon de Bayonne » est respectée. Le sondage, qui est l'ultime étape de vérification du jambon avant sa dégustation, permet de vérifier au nez – il faut être sacrément entraîné le parfum est fugace !- que le produit a bien évolué.



Sondage du jambon de Bayonne

Bernard Dupont :
Nous sommes en phase de conquête à l'international

Président du Consortium du Jambon de Bayonne, Bernard Dupont multiplie aujourd'hui les motifs de satisfaction. Non seulement le produit qu'il défend bénéficie d'une belle cote de sympathie en France, mais les différentes tentatives de percées sur les marchés internationaux s'annoncent bien. « Nous avons mis en place tout un dispositif, commente ce producteur béarnais, avec une présence soutenue dans les différents salons à travers le monde, un ingénieur dédié à l'export… et l'accueil s'avère excellent, notamment au Japon où nous avons bénéficié de nombreux articles de presse. » Convaincu par la qualité du Jambon de Bayonne qu'il a contribué à hisser vers le haut en se battant pour obtenir une I.G.P – une initiative qui n'était pas évidente à l'origine, il a fallu convaincre… il s'est engagé dans un nouveau parcours du combattant pour valoriser l'ensemble des bêtes élevées pour le jambon. « Il faut bien comprendre, dit-il, que deux jambons représentent 22% du poids total de la bête et comme il y a statistiquement un jambon sur deux qui est éliminé, nous tombons à 11% de la carcasse de réellement valorisée. Il faut trouver une solution pour les 89% restant qui ont bénéficié du traitement qui nous permet



Salage au sel sec du Bassin de l'Adour



de mettre en salaison des pièces haut de gamme. » La croisade pour l'obtention d'une deuxième I.G.P ne fait que commencer et on peut faire confiance à cet homme de caractère pour la mener à terme.

Encore meilleur à la coupe

Pourquoi le cacher, le jambon de Bayonne -comme tous les jambons secs- donnera le meilleur de lui-même entier, non désossé et découpé à la demande. Si le découpage nécessite un certain apprentissage, le produit ainsi présenté participe à la gourmandise. Il se conserve parfaitement pendant environ 6 mois (en fonction de son poids) dans un endroit sec et aéré (entre 12 et 16°), protégé des insectes par un torchon en coton. Surtout pas de réfrigérateur ! Si vous disposez d'un jambon entier et que vous souhaitez procéder à sa découpe, procédez de la façon suivante. Placez le jambon sur la chistera, la partie la moins charnue, ou petite noix, vers le haut. Nouez l'os avec le ruban rouge, serrez-le suffisamment afin de maintenir le jambon pendant que vous le trancherez. Saisissez-vous d'un petit couteau dentelé. A l'aide de celui-ci, découpez doucement la couenne dans le sens de la longueur et découvrez le gras du Jambon de Bayonne. Faites de même pour le contour du Jambon de Bayonne. Prenez alors un grand couteau à jambon et délicatement, entamez la chair en veillant à laisser toujours un peu de gras sur le bord de votre tranche. L'épaisseur de la tranche dépendra du goût de chacun. Toutefois, plus la tranche sera fine, plus vous découvrirez toutes les qualités gustatives de votre Jambon de Bayonne.

Arzacq : un musée pour le jambon

De passage dans la région, ne manquez pas de faire un détour par le musée créé par la Maison du Jambon de Bayonne, à Arzacq à 30 km de Pau. Ludique et





La panne de couleur « gris-cendré »appliquée à la main protège le jambon de Bayonne et lui permet de s'affiner de l'intérieur

instructive, la visite vous permettra de vous immerger complètement dans la culture de ce produit millénaire. Voyage au pays du sel, du maïs, des forêts de chêne et de châtaigniers et surtout voyage au cœur d'un monde paysan gardien de traditions ancestrales, vous serez incollables sur la fabrication du jambon de Bayonne.

info : www.jambon-de-bayonne.com

Un poids sur l'économie locale et nationale

Avec 1374 éleveurs en Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes et 100 000 hectares de céréales valorisées (l'importance des champs de maïs dans les zones de production en témoignent) , 26 sites d'abattages et de découpe habilités (50% des jambons frais proviennent du Bassin de l'Adour) et 35 sites de salaison qui impliquent une quarantaine d'entreprises artisanales, le jambon de Bayonne joue un rôle économique important où il génère pas moins de 6 000 emplois en milieu rural… Il joue également un rôle important en France où il représente, avec 9000 tonnes commercialisées par an, 20% de la production nationale. Le Jambon de Bayonne est enfin un produit qui s'exporte de mieux en mieux en Belgique, Allemagne, mais aussi au Japon, et bientôt en Corée du sud et au Canada. En 2015, les exportations devraient représenter 20% de l'activité.

Du bon gras

Contrairement à une idée reçue, le jambon n'est pas mauvais pour le cholestérol. Bien au contraire, pourrait-on dire, puis qu'il contient des graisses qui ont à peu de choses près les mêmes vertus que l'huile d'olive. Le gras du porc contient des acides gras essentiels et notamment les Oméga 6 qui sont non seulement bon pour la peau, mais contribuent à faire baisser le taux de cholestérol. A condition, bien sûr, de ne pas le recouvrir de beurre…

Gilles Pudlowski

Bayonne l'authentique



Vue sur la Cathédrale de Bayonne, revue par un élève de Viollet-le-Duc (photo Office de Tourisme de Bayonne Ph Séguinard)

La capitale du pays basque ? C'est elle, avec son marché, ses corridas, ses venelles anciennes, sa cathédrale Sainte-Marie, son musée basque, ses quais de la Nive, sa belle ambiance, ses artisans de choix, ses tables savoureuses.

C'est une vraie ville, animée toute l'année, joyeuse et travailleuse, butineuse et artiste, docile et hospitalière. La plus basque d'entre toutes ? Si Saint-Jean-de-Luz est un port coloré, si Anglet joue le rôle de cité-dortoir et Biarritz celui de plage mondaine et de centre de congrès, Bayonne assume pleinement sa fonction de capitale. Elle est non seulement la porte d'entrée du pays basque, mais aussi sa vitrine et la gardienne de son identité.

Souffre-t-elle de ne pas avoir de front de mer? Mais elle vit sur sa réputation de grand port, fait mirer sa vieille ville et ses remparts, le mignon quartier du petit Bayonne, très animé la nuit, montre sa cathédrale revue par un élève de Viollet-le-Duc, son cloître d'un gothique très pur, ses fiers remparts, son hôtel de ville inspiré d'un palais italien du XVIIe, ses halles façon Baltard, ses maisons à colombages qui se penchent sur la Nive.

Bayonne, la basque basquisante, a le port noble. Ses demeures XIXe à mascarons valent celles de Nantes et de Bordeaux. Ses caves gothiques sont

nombreuses, ses cours anciennes et secrètes, ses cages d'escaliers XVIIe et XVIIIe fort belles. Bayonne a aussi le sens de la fête. Elle est la première ville française pour les corridas, la plus proche de l'Espagne. Elle se montre fière de ses arènes : millésimées 1893, revues dans les années 20, avec ses portes néo-mauresques, son acoustique merveilleuse qui en fait une magnifique salle de concert en plein air.

Au mois d'août, les «fêtes de Bayonne» attirent de 300 à 500000 personnes, sacrent le roy Léon, mêlent braderie et pelote basque, concerts, course de vaches, chant choral, grand pique-nique pour les enfants, cavalcade, corridas, danses, tanborrada et défilé de géants, instaurant une atmosphère de bonne humeur. Mais non sans rigueur. Les participants aux festivités sont invités à se vêtir de blanc, avec un foulard rouge.

Formidablement gourmande

Gourmande? Bayonne l'est formidablement: autant, sinon davantage que ses voisines. Michelin qui ne lui accorde qu'une portion congrue, lui donne cependant quelques uns de ses «bibs» du bon rapport qualité-prix. De fait, le trait constant de ses tavernes, de ses bistrots avenants, de ses tables rieuses, est la sagesse alliée à la qualité. La bonhomie est sa seconde nature, la gourmandise son particularisme.

Les bons pâtissiers, comme les savants chocolatiers sont des techniciens de haute volée, des maîtres de leur art, des orfèvres du sucré. Ils sont nombreux qui pratiquent autant le fin gâteau basque à pâte sablée, avec sa crème pâtissière à l'amande «rhumée» ou à la confiture de cerises noires d'Ixtassou ou d'ailleurs, comme le russe praliné, les éclairs au café et chocolat et les viennoiseries de haute volée.

La capitale du jambon compte des interprètes de choix. Jadis, on séchait le Bayonne sept mois seulement. Pierre Chabagno, alias Ibaïalde, prône le séchage prolongé de 9 à 13 mois, dans son atelier du Petit-Bayonne, où ventrèche, foie gras, terrines, jarrets sont soulignés en douceur. A Guiche, chez Christian et Jacques Montauzer, le séchage va jusqu'à 14 et 16 mois, procurant un gras moelleux et tendre, rivalisant avec les meilleurs Serrano d'Espagne.

Mais Bayonne est d'abord une formidable ville de gâteries, une métropole de douceurs, qui a soin de protéger ses appellations. Jean-Michel Baratte, de chez Daranatz, préside ainsi une guilde des chocolatiers de Bayonne revendiquant une tradition, une méthode, un souci de rigueur, avec ses collègues affiliés, comme il en existait déjà au XVIIe siècle. Leurs belles vitrines mettent en avant le chocolat, qu'importèrent jadis les juifs du quartier Saint-Esprit. Au point que Bayonne apparaît d'abord, avant le jambon ou les corridas, comme la capitale du cacao sous toutes ses formes.

Deux musées qui valent le voyage

Ville ouverte, grand carrefour, petite capitale du pays basque (même si Pau est le chef-lieu de son département 64), elle est une porte d'entrée dotée de solides éléments culturels. Si on vient la visiter le nez en l'air, en admirant le confluent de la Nive et de l'Adour, en admirer les toits qui se groupent en troupeau autour des clochers de la cathédrale (la nuit, depuis le pont Saint-Esprit, le spectacle est splendide), on montre patte blanche dans deux musées qui, pour eux seuls, valent le voyage ici même. Le musée basque, dans l'ancienne maison Dagourette, dont on a retrouvé l'ancien profil Renaissance, ses grandes fenêtres à meneaux, sa vue sur la Nive, n'a pas fini de faire parler



Rue de la vieille ville

de lui. Ouvert fin juin 2001, regroupant un ensemble de collections important, allant de l'archéologie rurale aux beaux arts, évoquant autant l'histoire de Bayonne que l'identité basque dans son ensemble, il peut paraître, froid, abstrait, intimidant. L'essentiel? Qu'on admire l'antique sagesse basque préservée à travers ses traditions, du makila, que l'on fabrique toujours, avec le bois de néflier dans le haut de la vieille ville, à la pelote, des stèles discoïdales, que l'on admire dans les cimetières de Sare et d'Arcangues et qui ont été ici placés sur des supports modernes, aux danses d'antan. Les tableaux de Ramiro Arrué et de Pierre Ribeira dit Périco évoquent la vie du pays avec une nostalgie vivante. Sur les bords de la Nive, au seuil du «petit-Bayonne» aux rues étroites, ce musée ne laisse pas indifférent. Il y a aussi le plus classique musée Bonnat. Avec sa noble et haute façade grise, sa belle galerie intérieure, ses Ingres, ses Rubens, ses Goya, tous issus de la riche collection personnelle de Léon Bonnat, qui fut le portraitiste de la bonne société fin 1900, il impressionne.

La ville, qui fut d'un dynamisme portuaire important, attira dès le XVIe siècle, dans le bourg alors landais de Saint-Esprit, juste de l'autre côté de l'Adour la «nation portugaise». Ce terme pudique désignait les juifs expulsés d'Espagne et du Portugal qui vinrent ici trouver refuge. Leur communauté compta 3500 âmes, dont une belle synagogue de 1837 et un immense cimetière témoignent de l'importance.

Ville ouverte et cité carrefour, refuge hospitalier et carrefour de fête, Bayonne se donne à voir en toutes saisons. Les mauvaises langues disent qu'il y pleut davantage qu'à Brest, mais que c'est pour cela que le pays basque est si vert. Les températures n'y sont jamais basses. L'air y est toujours doux. Les collines du Labourd sont à deux pas, où courent les moutons en liberté, offrant le plus champêtre des arrière-pays.

Nos bonnes adresses à Bayonne

Nos bons hôtels

Le Grand Hôtel

Ce bel hôtel de tradition, sérieux et propret, est une halte sereine, plein centre, avec l'Adour à deux pas. Parfaite pour explorer la ville. Chambres nettes, joli salon feutré, petits déjeuners servis dans une salle sous verrière.

21, rue Thiers. Tél. 05 59 59 62 00. Ch. 72-125 €

Loustau

Moderne sous sa façade ancienne, situé face à l'Adour, avec une vue sur la vieille ville, ce bon hôtel classiquement rénové fait une étape au cœur des choses.

1 pl. de la République. Tél. 05 59 55 08 08. Ch. 92 €. Menus: 15, 20 €



Les Halles de Bayonne, haut lieu du bien vivre à la basquaise... Photo Ph Séguinard

Les Bonnes Tables

Auberge du Cheval Blanc

Jean-Claude Tellechea, star de sa ville, a revu son décor façon sobre et boisée. Du coup, on redécouvre avec plaisir cet ancien de Troisgros et Lameloise qui a fait des traditions du pays son étendard, sachant se mettre au goût du jour sans perdre son accent. Le pressé de truite de Banka au foie gras et poire réduite au porto, les asperges aux morilles et œuf mollet avec ses mouillettes au jambon de Bayonne, le liégeois d'huîtres sur une compotée d'épinards avec sa crème fouettée au jus d'huîtres ou le Parmentier de Xamango (le jarret de jambon Bayonne) au jus de veau truffé, ne manquent ni de panache, ni de caractère. Jolis vins, service d'élite et atmosphère de maison rare.

68, rue Bourgneuf.
Tél. 05 59 59 01 33.
Menus: 30 (sem.), 45, 80 €.

François Muira

Excellent technicien, modeste mais précis, François Muira allie avec aisance créativité et constant souci du rapport qualité-prix. Son menu du marché est une aubaine, offrant par exemple tourte de merlu avec sa basquaise, brochette de canard à l'Irouléguy pommes pochées au vin d'orange et d'épices avec sa mousseline caramélisée à la réglisse. Agréable décor rustico-moderne et bel accueil de la douce Mme Muira.

24, rue Marengo.
Tél. 05 59 59 49 89.
Menus : 21, 32 €

Le Bayonnais

Christophe Pascal est le sérieux de sa ville. Cet ancien de l'Ambroisie, du Carré des Feuillants et de la Galupe à Urt s'est rallié au parti de la modestie dans cette auberge basquisante des bords de la Nive. Œuf mollet aux asperges, chipirons en persillade, cochon de lait rôti campagnarde ou axoa de veau sont pleins de tonus. On ajoute le russe maison et sa glace pistache et le parfait glacé au turon. Assez pour se donner envie d'avoir ici ses habitudes.

36-38 quai des Corsaires. Tél. 05 59 25 61 19. Menus: 17 €.
Carte: 30-45 €



La Foire au Jambon, un moment fort de la vie bayonnaise pendant le semaine Sainte

Le Chistera

Plus basques que les Marmouyet, difficile! Ces joueurs de pelote, qui ont créé une dynastie valeureuse, sont devenus aubergistes de cœur. Leur bistrot est chaleureux. La cuisine, régionale et savoureuse, est d'une générosité sans faille. Soupe de poissons frais, piperade, poulet basquaise, pied de cochon gribiche, assiette de jambon, sans omettre des poissons du jour (merlu koskera, morue à l'ail, ventrèche de thon, chipirons à l'encre) se mangent ici avec délice. En issue, «mamia» et gâteau basque sont de rigueur.

42 rue Port-Neuf. Tél. 05 59 59 25 93.
Menu: 13,70 €. Carte: 32 €

Au Cœur des Hommes

Sympa, moderne, drôle, dans les tons grisés, le bistrot tout récent de Jean-Pierre Bergemayou, venu du El Callejon à Biarritz, a belle mine. On vient là pour le côté cosy du lieu avec ses banquettes et recoins, plus sa précieuse table ronde, parfaite pour les agapes de copains. Mais les copines ont aussi le droit de goûter au carpaccio de thon, œuf mimosa, chipiron à la plancha et darne de merlu qui se distillent ici avec sérieux.

64, quai des Corsaires. 05.59.59.51.17.
Menu : 12,50 (déj.) 28 €.

La Feuillantine

Face aux quais de la Nive et au Musée basque, Virginie et Nicolas Borteyru ont fait de cette petite maison un événement bayonnais. Ces deux jeunes d'Hasparren, ont appris le métier - elle à la réception, lui aux fourneaux - de grandes maisons parisiennes (Gagnaire, Vié, la Marée, le Bristol), ainsi qu'à la Galupe à Urt. Croustillant de crabe au gingembre, barigoule d'artichaut au jus crémé, mousseux de chèvre aux herbes et caviar d'aubergines, merlu au piment vert et crème fumée au jambon séché emballent sans mal.

Quai Amiral Dubourdieu Tél. 05 59 46 14 94. Menus: 24 (déj) 46, 65 €.

Talaia

Jean-François Blanc et Olivier Leblond animent avec entrain cette péniche zen amarrée sur le quai face à l'hôtel de ville. Le lieu a le chic contemporain dans les tons clairs. L'ambiance est jeune, relaxe, rieuse. Aux fourneaux, Thomas Ainciart, venu de la Maison Blanche à Biarritz, signe une cuisine vive et franche. Velouté d'asperges, tempura de pieds de porc, dorade contisée au basilic ou tranche de gigot grillée avec son jus façon basquaise, avant le crumble aux fraises et poires donnent le ton de l'esprit du lieu.

Quai Pedros. 05.59.44.08.84. Menu : 15€ (déj). Carte : 38 €.

L'Embarcadère

Benoît Membrilles et Catherine Heynard ont créé cette maison de bord de quai qui propose des mets au gré du marché sans provoquer la ruine. Pastilla de queue de bœuf à la sarriette, bar à l'unilatérale avec ses sucs de poisson au cresson ou quasi de veau glacé aux condiments rappellent fort à propos que Benoît a fait des stages à Paris à l'Arpège, chez Ducasse et au Meurice. Une maison prometteuse.

15, quai Amiral Jaurréguiberry. 05.59.25.60.13. Carte : 36 €.

La Grange

Jacques Diharce, qui tenait le Clair de la Nive, s'est déplacé de deux numéros pour agrandir son territoire. Ce technicien expert, formé au Crillon, Coussau et Rostang, n'a pas oublié les bonnes leçons. Il délivre à l'ardoise des mets impeccables, très années 1980 : tomate farcie de crustacés, raviole de ricotta au homard, merlu aux pétales d'ail et sabayon gratiné de fruits au Grand Marnier sont bien vus.

26, quai Galuperie, Bayonne. 05.59.46.17.84. Menu : 19,50 €. Carte : 44 €.

Xakuta

« Xakuta » (« la besace ») contient le repas à 15 € servi chez Gorka Robles. Cet ex-chanteur basque, qui fait guide à temps perdu, a imaginé un lieu moderne plein de gaîté sur les bords de la Nive. Emiettée de queue de bœuf, cannelloni d'épaule d'agneau confite et mousse glacée au thé font merveille à prix sages.

17, quai Jauréguiberry, Bayonne. 05.59.25.66.33. Menus: 15 (déj., sem.), 25 €.

Le temps d'un verre

Bar du Marché, 39, rue des Basques. Tél. 05 59 59 22 66. Face au marché et devant les affiches de corrida, on trinque au coup de blanc, on sacrifie à la piperade, on sirote le café, juste en prenant le temps de respirer.

Bodega Ibaïa, 49, quai Jauréguiberry. Tél. 05 59 59 86 66. Robert Burnier sert le coup de blanc vif et frais sans discontinuer à une clientèle joyeuse venue refaire le monde jusque très tard, dans ce bar à vin proche du marché, à fleur de Nive.

Chai Ramina, 11 rue de la Poissonnerie. Tél. 05 59 59 33 01. Un ancien champion de rugby s'est fait pilier de bar dans la gaîté. Toutes sortes de boissons, dont une splendide collection de whiskies.

Cazenave, 19, arceaux du Port-Neuf. Tél. 05 59 59 03 16. Depuis 1854, on fabrique ici le fameux chocolat chaud à boire qui fait accourir tout le pays basque. La tradition continue, avec en sus les fameux tourons et les pâtisseries exquises que l'on consomme dans un joli salon à l'ancienne, avec terrasse sur le trottoir.

Café Ramuntcho, 9, rue du Pilori. Tél. 05 59 59 12 37. Près de la cathédrale, ce salon de torréfaction avec terrasse et devanture " rouge sang de bœuf ", offre salades, tartes sucrées et salées à une clientèle qui prend son temps.

Pour le lèche-vitrine

Pierre Ibaïalde, 41, rue des Cordeliers. Tél. 05 59 25 65 30. Le jambon moelleux salé et séché de 9 à 13 mois, le foie gras de canard mi-cuit, le lard frotté de piment, le boudin basque parfumé, le jarret de porc dans son jus, les pâtés de campagne à l'ancienne : voilà le propos de Pierre Chabagno, bel artisan qui fait tout lui-même et expédie dans toute la France.

Montauzer, 17, rue de la Salie. Tél. 05 59 59 07 68. La belle collection de jambons (dont ceux fabriqués à demeure), le boudin, les saucissons et les pâtés : tout fait envie dans cette belle échoppe soignée qui vend la production de l'artiste charcutier de Guiche.

Denis Brillant, 24 Av Foch, Tél : 05 59 59 22 19 Personnage haut en couleur, ce boucher-charcutier habité par



Le Pont Marengo. Photo Ph Séguinard



Bayonne est aussi la capitale du chocolat Photo Ph Séguinard

la passion du rugby, des bons produits et l'amour du travail artisanal bien fait, est un des spécialistes du jambon de Bayonne I.G.P « Oberena » qu'il affine durant 11 à 12 mois minimum dans un séchoir collectif qu'il partage avec 23 confrères, tous artisans comme lui.

Atelier du Chocolat, 2, rue des Carmes. Tél. 05 59 25 72 95. Et aussi Bld Alsace Lorraine. Tél. 05 59 55 00 15. Serge Andrieu, au service du bon chocolat amer, a essaimé dans tout le Sud-Ouest. Mais c'est ici qu'il faut découvrir les trésors maison, ganaches aux divers parfums, truffes, tablettes, dans une boutique odorante et soignée.

Daranatz, 15, Arceaux du Port-Neuf. Tél. 05 59 59 03 55. Jean-Michel Baratte qui veille sur la guilde des chocolatiers de Bayonne, prêche le bon exemple dans ses ateliers anciens. La belle boutique 1900 vend ses épatantes ganaches: créole (chocolat noir parfumé au rhum), caracas (aux fèves de cacao), gauguin (à la noix de coco), moctezuma (aux épices et fleur d'oranger). L'ensemble, fort peu sucré, est d'une qualité constante. En sus, de jolis tourons et des tablette au chocolat, dont l'une relevée au piment d'Espelette.

Le Chocolat Pascal, 32, quai Galuperie. 05.59.52.96.49. Pascal Moustirats, passé à Paris à la Maison du Chocolat et Ladurée aux côtés de Pierre Hermé, a ouvert un salon de chocolat plein de tonus près du musée basque. L'ambiance jazzy, avec ses projections murales et son fonds musical, est amusante tout plein. Mais c'est, bien sûr, pour les belles ganaches (Ornette avec chocolat noir Equateur, Nina au fruit de la passion ou Bejuco à la cannelle) que la maison vaut le détour.

Loreztia, 8, av. des Près. Tél. 05 59 42 62 59. Les miels mille-fleurs, de bruyère ou de montagne de Jacques Salles sont célèbres. Mais sa confiture de cerise noire vaut également le déplacement.

J.P. Heynard, 8, rue des Gouverneurs. Tél. 05 59 59 19 63. Cet ancien stagiaire de l'école Lenôtre, passé aussi à Yssingeaux, mitonne roulé au citron, russe praliné, katrin poire et chocolat, marquise chocolat caraïbes, sans omettre un épatant gâteau basque avec sa crème pâtissière parfumée aux amandes et au rhum.

Mokofin, 27, rue Thiers.
Tél. 05 59 59 04 02. Maitena Erguy a repris avec allant qui mitonne le gâteau basque avec une belle finesse, version confiture de cerises ou crème pâtissière, sans omettre de proposer des éclairs au café de qualité.

Terroirs, 3, pl. Pasteur.
Tél. 05 59 59 12 49. François Vivier a créé aux pieds de la cathédrale cette superbe boutique vouée aux vins d'Irouléguy, du Béarn et du Pays Basque espagnol, sans omettre des conserves (foie gras, confit), condiments et biscuits de qualité.

Gilles Pudlowski

Office du Tourisme de Bayonne, pl. des Basques. 64100 Bayonne.
Tél. 05 59 46 01 46.

Roland Zémour

RESTOS BOBOS OU TABLES A GOGOS ?


Anahi, l'archétype du piège à bobo

Premiers à investir les derniers endroits tendance, The fameuse « Place to be », les bobos sont les chantres d'une certaine qualité de vie et se veulent à la pointe du bon goût en toutes choses. Et si les bobos, fashion-victimes par excellence, étaient aussi des gogos ?

Nous avons tous quelque chose de bobo en nous, en ce sens que la « boboisation » correspond à l'évolution normale de notre société. Elle est le résultat de la somme de nombreux héritages : hippie, baba cool, yuppies et compagnie. Ainsi, nous partageons tous, peu ou prou, certaines valeurs humanistes comme l'écologie, le commerce équitable, les produits bio, les actions caritatives (etc.) et certains goûts aussi dans tout ce qui touche à l'art de vivre notamment. Ce qui nous différencie principalement des véritables bobos, tient à leur côté fashion-victime exacerbé qui fait leur mode de vie, une vie d'apparence festive, légère, dense et dorée (friquée). Les bobos se piquent d'Art, de cinéma, de littérature, de musique et de bonnes chansons Françaises, mais aussi d'œnologie et de gastronomie. Bref, ils épousent toutes les modes du moment avant tout parce que ce sont des modes.

La bobo attitude...

Le bobo a son look et ses dress-codes. Ainsi le bobo peut être habillé façon dandy chic, décontracté ou négligé, trendy ou vintage, mais à la mode toujours, fut-elle, celle des Deschiens. Il y a du bling-bling dans le bobo, mais c'est un bling-bling sans ostentation, plus discret, mais pas moins cher attention, culte de la marque oblige. La bobo attitude, c'est aussi des poses, un comportement et un rapport aux autres où la « coolitude » est le maître mot. Après le baba est arrivé l'ère du « bobo cool ». Pour assouvir sa soif inextinguible de sorties et de nouveautés, le bobo bouge beaucoup -en 4X4, en scooter, en vélo- et cette mobilité est sans doute son seul véritable côté bohème, loin de celle chantée par Aznavour que les moins « de vingt ans -et plus- ne peuvent pas connaître » mais qui reste aujourd'hui le lot quotidien de nombreux artistes en tous genres et de tous âges.

Les bobos lieux...

Du bistrot populaire au resto chic, du lieu intime pour happy few aux endroits gigantesques et branchés à la mégalo-déco, des espaces bruts et tendance façon lofts Berlinois aux salons dorés avec mobiliers de style Louis Machin, tous les goûts sont dans la nature du bobo caméléon pourvu que ça en jette ou qu'ils aient du chien. Et si la marque de la déco est signée Starck, Garcia, Jouin, Puttmann, c'est encore mieux. Mais attention, il convient de faire la part des choses entre les lieux bobos et ceux fréquentés par les bobos, c'est-à-dire à peu près tous aujourd'hui.

La bible : le Guide du Fooding.

Qu'Alexandre Camas, fondateur du Fooding, se rassure, son guide est rempli de très bonnes tables, ce qui reste la base de tout bon guide gastronomique. Et comme la gastronomie a le vent en poupe, le bobo se doit d'en être : question de principe. Le bobo fréquente aussi de bonnes tables. Néanmoins, le chapitre préféré des bobos dans le Guide du Fooding serait incontestablement celui intitulé « Voir et se faire voir » dans lequel certaines adresses pourraient nourrir un nouveau chapitre « Voir, se faire voir et se faire avoir ». Certaines pour la banalité de leur cuisine, d'autres, le plus souvent, pour la médiocrité de leur service et de leur rapport qualité-prix. La boboitude se paie cher mais le bobo s'en accommode, car cela a le mérite de sélectionner la clientèle. En effet, si les bobos aiment le mélange des genres (du bistrot à l'étoilé du Guide du Pneu), côté clientèle, ils aiment surtout se mélanger entre eux !

Anahi, l'archétype du piège à bobo...

Ce restaurant Argentin, une magnifique charcuterie recyclée, cachée derrière une façade délabrée du dernier chic, est recensé comme un repaire de top-models et de beautiful people. Et si, de fait, le lieu a un vrai cachet, tout le reste frise l'insupportable. Accueil et service sont d'une nonchalance qui révèle une incompétence et un mépris rares. Les mets y sont d'une médiocrité affligeante mais heureusement servis dans une bobo vaisselle de cantine d'école des années 60 avec des plats et paniers à pain en inox avec dedans un pain sec digne de



Chez Omar



Cayenne, sans oublier les verres de chez Duralex (waouu !) pour des eaux minérales à 9€ ! Si la viande s'en sort (à 79€ l'entrecôte pour deux c'est encore heureux) la garniture, un maïs grillé, est si beurrée et caramélisée qu'une plaquette de beurre serait meilleure! Le calvaire se poursuit jusqu'au café, infect et facturé 5€, sans état d'âme. Quant au sourire, ne cherchez pas, il n'est pas à la carte, même en supplément ! Une top table pour gogos.

Chez Prune, Hôtel du Nord, Chez Omar...

Si Chez Prune ne figure plus dans le Fooding Guide (mais why à la fin ?!), ce troquet, sur le Canal St-Martin, reste, comme tout le quartier, un haut-lieu de la Boboitude. Pourtant, mis à part le cadre, le lieu ne brillait pas plus hier qu'aujourd'hui par la qualité de son service ou de sa cuisine. Malgré cela, il ne désemplit pas. Un peu plus haut, sur le même canal, l'Hôtel du Nord est un beau lieu avec un service plus probant mais où l'assiette s'avère quelconque et l'atmosphère n'a pas la gouaille d'Arletty. Heureusement, le mythe cinématographique suffit à satisfaire l'égo du bobo. Si l'Hôtel Amour dans le 9e reste également un très bel endroit à la bouille charmante et un jardin craquant aux beaux jours, côté service et cuisine, on y brasse surtout de l'air : conditionné spécial bobo. Comme ce n'est pas cher (c'est déjà ça) et que le lieu est on ne peut plus tendance, le bobo s'y sent comme un poisson dans l'eau . Chez Omar, restaurant oriental au look de bistrot parisien pur jus, le bobo se presse pour déguster, collé-serré, un couscous d'une banalité absolue. Le bobo attire le bobo, cela explique sans doute le mystère de cette semoule success story.

Les restaurants Costes incarnations de la Bobo Tribu.

Les frères Costes ont habilement joué de tous les styles de décoration possible avec succès et leurs affaires sont devenues des lieux emblématiques de la boboitude. Des Napoléonniennes brasseries des Invalides ou de la Grande Armée, au très chic et culturel Georges sur le toit du Centre Pompidou -initialement conçu pour la culture pour tous !- , en passant par le très seventies Café Etienne Marcel ou à la très sélect Société de Saint-Germain-des-Prés, ils ont fédéré, non sans talent, tout le boboland de la capitale. Leur recette : de beaux lieux, de la musique lounge, de jolies serveuses et serveurs, des cartes standardisées et simples (à quelques exceptions près) et sur le plan culinaire, soyons honnête, une cuisine probante, rarement prise en défaut mais à des tarifs élevés. Parmi, toutes leurs adresses, le très fashion Hôtel Costes, temple de la Jet-Set et de la mode, reste, à ce jour, le must du genre. Vigiles et voituriers à l'entrée, personnel joli et looké, lieu d'exception, déco impressionnante, tout ce qui plaît, flatte et fait que le bobo y est. Et donc, il y est ! On y croise du people en tous genres et autant de belles



La vitrine de Chez Colette

« Chez Prune ne figure plus dans le Fooding Guide »



filles que dans les coulisses d'un défilé de haute-couture. Tout cela se paie certes, mais le spectacle est compris dans le prix. Ici, la carte bleue dorée a des airs de carte électron et mieux vaut avoir la carte platine, négligemment fourrée dans la poche, pour ne pas être regardé de trop haut. Quant à la table, si elle est bonne, la papille ne s'extasie pas en sortant.

Les bobos patrons...

Autre genre avec le Chéri-Bibi, temple de la bobitude branchée du 18e. Un long bar, deux rangées de tables serrées comme des sardines dans une boîte, des chaises sixties kitch et ses deux services le soir. Une ardoise de genre tradition, une cuisine correcte proposée à des tarifs très doux (18 et 24€ d'où sans doute les deux services) pour un service pseudo-décontracté mais en réalité très nonchalant, voire un rien méprisant pour le client de passage, mais qui sourit, plaisante et bat des cils aux habitués, les chéris bobos du Chéri Bibi ! Et s'il y a les bobos clients, il y a aussi les bobos patrons. Ceux-là, déjà propriétaires de La Famille, un autre bobo resto qui joue une partition plus cosy, se trouvent parfois à l'entrée, affalés sur leur canapé, portant barbe de 3 jours, casques de moto et blousons négligemment jetés, buvant un verre en agréable compagnie. Ce n'est évidemment pas répréhensible, mais on apprécierait en entrant chez eux qu'ils ne nous dévisagent pas comme si on violait leur intimité. Après ça, rien d'étonnant, si à votre arrivée, les bobos employés vous laissent plantés là devant leur nez, 5 bonnes minutes, sans un regard et sans vous adresser la parole, trop occupés à finir leur café ! C'est la bobo éducation.

Il y aurait encore beaucoup à dire car les exemples ne manquent pas. Heureusement, tous les bobos ne sont pas des gogos. Soyons lucide, on a tous été gogo un jour ou on le sera tôt ou tard. Après tout, comme tout peuple, la bobo tribu peut légitimement revendiquer le droit à l'existence selon ses propres codes et s'élever contre le droit d'ingérence. Pourvu qu'elle ne nous impose pas ses us et coutumes comme unique référence. Alors, nous ne chercherons plus à leur ouvrir les yeux (malgré eux) et leur reconnaîtrons le droit de « voir, de se faire voir et de se faire avoir », en somme d'être bobo et gogo à la fois.



La nouvelle adresse des frères Costes

Les Adresses :

Anahi
49, rue Volta, 3e, 01 48 87 88 24.

Chez Prune.
36, rue Beaurepaire, 10e,
01 42 41 30 47.

Chez Omar.
47, rue de Bretagne, 3e,
01 42 72 36 26.

Hôtel du Nord.
102, quai de Jemmapes, 10e,
01 40 40 78 78.

Hôtel Amour.
8, rue de Navarrin, 9e,
01 48 78 31 80.

Hôtel Costes.
239, rue Saint-Honoré, 1er,
01 42 44 50 25.

Chéri Bibi.
15, rue André-del-Sarte, 18e,
01 42 54 88 96.

Inaki Aiziparte et son Chateaubriand victimes de leur très bobo succès.

Je sais que ce chef a du talent, mais attention au syndrome du succès et de l'audience : ce n'est pas parce que sa maison est pleine que tout va bien. Ma dernière visite fut une vraie déception tant du côté service très « j'm'enfoutiste », que de la cuisine moins aboutie et maitrisée qu'à ses débuts. On espère que le retour sur terre est pour bientôt.

129, Avenue Parmentier. 11e. 01 43 57 45 95. Ouvert tous les soirs. Sauf dimanche. Formule soir menu unique à 43€. Réservation indispensable.

Coup de Cœur pour Le Passage 53

Même si le lieu situé dans un passage couvert manque d'espace, que le service et le cadre restent en deçà de la cuisine concoctée par Shin Sato - jeune chef nippon des lieux- : les plats que j'ai pu déguster ici étaient remarquables. Le tartare de veau aux huîtres avec, sur le dessus, un peu de ciboulette et dessous, fenouil et Grany Smith ; la barbue sauvage à l'émulsion de carottes et légumes de saison comptent parmi mes plus belles émotions gustatives de l'année !

53, Passage des Panoramas, 2e, 01 42 33 04 35. Fermé dim. Formule dej. 19€, à la carte 45€ environ. Réservation indispensable.

Valérie Faust

C'est nouveau !

ILS N'ONT QUE QUELQUES MOIS !



Vue sur la salle du 114 Faubourg

Entre fin août et novembre dernier, Paris a vu fleurir de petits et de grands restaurants. Certains ont choisi d'essayer de nouveaux concepts, d'autres ont préféré rester sages et plus classiques : aucun n'a échappé au coup de fourchette de Valérie Faust !

25 AOUT 2009
LES ENFANTS TERRIBLES : PLUSIEURS AMBIANCES

Les Sibuet ont investi l'ex « Rue Balzac » de Johnny Halliday et de Claude Bouillon en ramenant dans leurs bagages le concept de leurs « Enfants Terribles » à Megève, la table mythique de l'Hôtel Mont Blanc. L'ancien décor n'est plus. Malheureusement. A la place, différentes ambiances se partagent le superbe volume haussmannien, la belle hauteur de plafond à moulures. Côté réception, un bar dans les couleurs mauves donne le ton. Le plus vaste des espaces comporte une grande disparité de couleurs et de matières : du noir, vert, violet, gris, blanc... du velours, du tissu imitation serpent. Face à la rôtissoire apparente, quelques tables hautes et basses puis, côté « toilettes », sous la superbe verrière, des canapés bruns à haut dossier arrondi complètent ce décor. Plutôt classique, la carte propose sont lot d'entrées qui, comme auparavant, peuvent être choisies en petites ou grandes portions tel l'œuf cuit cocotte aux girolles. Les plats sont de la même veine : tartare coupé gros au couteau avec, servi à part, la sauce, le cœur de sucrine et les grosses frites. Bon poulet fermier bien doré avec jus de cuisson à la fleur de sel et pommes de terre grenaille. A noter : l'inflation d'intitulés « bio »…. Que c'est agaçant !

8, rue Lord Byron – Paris VIIIème – Tél. 01 53 89 90 91 – Fermé samedi midi et dimanche – Carte : 63 € (hors boissons). Voiturier.

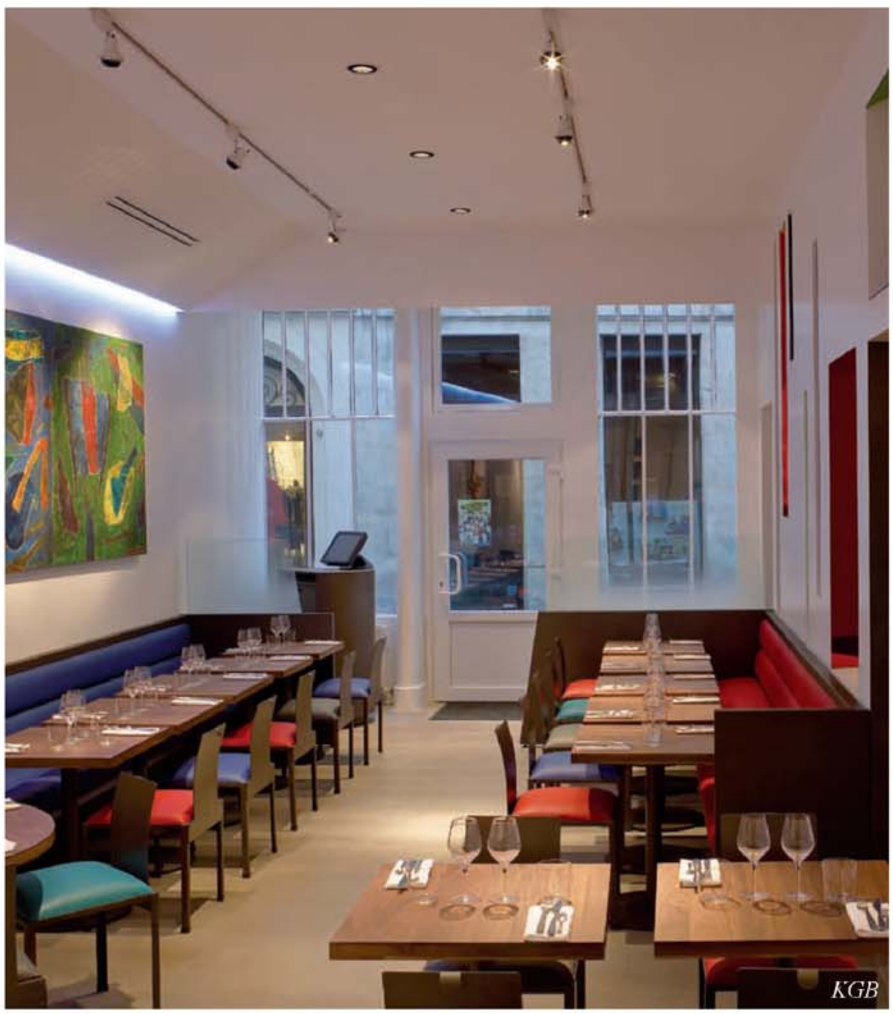
DEBUT SEPTEMBRE 2009
114 FAUBOURG : CUISSONS AU CHOIX

D'énormes dahlias lumineux sur fond orangé drapent les très beaux volumes du nouveau restaurant du Bristol installé sur deux niveaux reliés par un escalier majestueux en fer forgé. La salle à manger donne sur une cuisine apparente (plancha, rôtissoire, gril...) où les cuisiniers s'activent devant la clientèle. La carte, bien évidemment supervisée par Eric Fréchon, est réalisée ici par Eric Desbordes. Alléchante, elle s'inscrit dans l'air du temps: œuf King Crab, mayo au gingembre et citron ; légumes du sud en tempura à l'aïoli ; gaufre de pomme de terre au saumon fumé... Les viandes -snackées ou grillées- et les poissons -vapeur, plancha ou grillés- sont tous servis avec deux sauces au choix : la sole aux pousses d'épinard est suggérée avec une sauce aux câpres ou au curry, l'entrecôte de veau aux girolles, avec une sauce aux herbes ou tamarin. A la broche, il faut goûter l'étonnante queue de lotte au poivre de Sechuan, légumes sautés au wok. En dessert, commandez sans hésitation, la crème tendre de mangue, élixir de Carambar. L'association du Carambar liquide avec la glace à la mangue sur dacquoise à la noix de coco est une pure merveille. Nombreuses références de vins du monde.

114, rue du Faubourg Saint Honoré – Paris VIIème – Tél. 01 53 43 44 44 – Ouvert sept jours sur sept .
Carte: 100 € (hors boissons). Voiturier devant le Bristol.

DEBUT SEPTEMBRE 2009
KGB : SURPRISE !

A quelques encablures de son restaurant Ze Kitchen Galerie, William Ledeuil a ouvert, avec Cédric Maréchal, Kitchen Galerie Bis (KGB). Aux fourneaux, le jeune Yariv Berry (26 ans: il a travaillé aux côtés de Ledeuil pendant près de



KGB

rehaussés par la fraîcheur d'ingrédients asiatiques. Les deux points forts de cette nouvelle adresse sont incontestablement les « zors-d'œuvre surprise » (c'est écrit tel quel sur la carte…) et les marmites. Les premiers arrivent d'office par trois au déjeuner et en plus grand nombre le soir. Le jour de notre venue, ces mini-portions se composaient d'un bouillon de crevettes aux herbes thaï, d'un croquant de cabillaud, condiment piperade, et de calamars au curcuma. Pour les secondes, Ledeuil et son double revisitent la cuisine mijotée dans des petites marmites de porcelaine blanche de chez Bernardaud, revigorée de condiments asiatiques (fondant lapereau farci, moutarde, raifort, herbes…). Côté décor, le maître des lieux est resté fidèle à sa passion pour l'art contemporain. Toiles aux lignes verticales apportent de la couleur aux murs gris pâle, comme le sol fait d'un mélange de ciment et de résine vernis.

25, rue des Grands Augustins – Paris VIème – Tél. 01 46 33 00 85 – Fermé dimanche et lundi – Formules (avec eau et café) : 27 et 34 € (déjeuner) ; 45 € (dîner). Carte : 40 € (hors boissons).

MI-SEPTEMBRE 2009

PB 2 : PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES

Caroline, Michel et Grégory (le chef) ont fait leurs armes chez différents traiteurs. Après avoir adapté avec succès durant cinq ans à Bruxelles le modèle du « traiteur moderne » au restaurant, ils ont décidé de s'expatrier à Neuilly dans un décor contemporain et convivial où ils proposent une cuisine pleine d'audace et d'originalité. Ici, les cartes s'enroulent dans des tubes en plexiglas qui, le soir, s'éclairent d'une lumière bleue ou rose. Au déjeuner, on est invité à choisir dans les trois catégories : « Fraîcheurs », « Pâtes », « Inédits ». Dans toutes le soir. Les plats commandés arrivent tous en même temps, sur un long plateau noir, étroit. Chaque contenant en verre, s'adapte à la préparation. C'est donc un festival de verreries aux formes rondes, évasées, allongées, droites, joufflues, voluptueuses, en hauteur ou en largeur qui accueillent des mets aux noms parfois étranges mais toujours délicieux dont les couleurs sont mises en valeur par la transparence des contenants. Les réfractaires aux associations sucrées-salées n'ont rien à craindre puisque les sauces coco, réglisse (…) sont servies dans des pipettes ou des tubes en verre : on ne s'en sert que si l'on veut. A plusieurs, l'idéal est de commander différents plats pour mieux admirer la mise en scène de ce candélabre qui supporte le hamburger au thon, caramel de soja, épinards, soja frais ; de cette coupe haute, droite, évasée vers le haut qui reçoit ce croque-monsieur au foie gras, détourné, en forme de voile (pain de mie serré par de la pâte à filo) ; de ce vase qui contient la sucette de crevettes façon Geisha (une délicieuse brochette façon nem sur un taboulé à l'Orientale) ; de ces rougets sous cloche de verre… Même « mise en beauté » pour le fromage et les desserts.

3, rue des Huissiers – Neuilly-sur-Seine – Tél. 01 47 22 87 24 – Fermé samedi midi et dimanche – Déjeuner : 16 € (2 plats) ; 23 € (3 plats) – Dîner : 28 € (3 plats). Desserts : 9 €. Parking Saint Jean-Baptiste gratuit.



PB 2



Jamin

15 OCTOBRE 2009
JAMIN : LA REPRISE

Après dix-sept années passées à la Butte Chaillot, Alain Pras a repris les rênes de la Table de Babeth, plus connue sous le nom de Jamin, restaurant culte des années 80-90 où Joël Robuchon gagna ses trois étoiles. En achetant le fond, Alain Pras a également acquit les droits sur le nom de Jamin. Mais il a tout refait. Deux mois et demi de travaux ont été nécessaires pour remplacer le décor de bonbonnière rose et vert par des tons bruns, taupe et châtaigne. Alain Pras a choisi d'éclairer les murs avec ses propres lithographies d'art moderne (Miro, Cocteau, Bram Van Velde…) ; c'est dire tout l'amour qu'il porte à cette maison. C'est donc un homme heureux, débordant d'enthousiasme qui nous recevait dans une salle comble, trois jours après l'ouverture ! Vous trouverez ici deux salles : une qui résonne au rez-de-chaussée, une autre beaucoup plus calme à l'étage. Deux ambiances au choix donc, pour apprécier la cuisine du jeune et beau David Legrand, un ancien de la Butte également : délicieuses gambas finement croustillantes ; superbe merlan façon Colbert, purée ; tendre côte de bœuf pour deux, béarnaise. Et comme notre chef est un homme complet, il excelle aussi en pâtisserie. Pour preuves, ces pots de panacotta aux trois parfums : un pur délice ! La prochaine fois, nous essaierons son Paris-Brest…

32, rue de Longchamp – Paris XVIème – Tél. 01 45 53 00 07 – Fermé samedi midi et dimanche – Formule (déjeuner) : 26 € – Menus : 30 € (déjeuner), 33 € (dîner). Carte : 48 € (hors boissons). Voiturier.

MI OCTOBRE 2009
CHARBON ROUGE : SUR LE GRIL

Fernando Periche, Dominicain d'origine et Parisien d'adoption, trouvait nos steaks et autres entrecôtes bien minces, plates, « sans fesses ni lolos ». Habitué à la viande de bœuf argentine et à celle des Etats-Unis servies très épaisses, il eut envie d'ouvrir un restaurant qui leur soit dédié, avec l'intention de les griller au charbon de bois. D'ailleurs, ici, tout ce qui peut se griller au charbon de bois y passe : poulpe, poissons, poulet… Parmi les viandes des quatre continents (Europe, Asie, Amérique du Sud, Etats-Unis) : superbe entrecôte d'Argentine de 300 g (29 € les 300 g) ; étonnant filet de bœuf avec os, Angus Prime en provenance des Etats-Unis (58 € les 400 g) ; rarissime Wagyu ou race de Kobé (73 € les 250 g) ; côte de bœuf (française) charolaise (33 € les 500 g). Attention ! Les Dominicains aiment leur viande archi-cuite. Ne vous laissez pas influencer et choisissez votre cuisson habituelle. En entrée, nous avons beaucoup aimé les empanadas argentins (chausson frit farci de viande de bœuf hachée, raisin, cumin…) et, pour escorter nos viandes, les délicieuses frites de manioc. Un sacré pari, surtout que l'endroit est immense. 500 m2 refaits de A à Z, avec des espaces ouverts qui donnent un maximum de visibilité sur les autres salles. La pièce maîtresse du décor ? Le grill au charbon de bois, évidemment.

25, rue Marbeuf – Paris VIIIème – Tél. 01 40 70 09 99 – Déjeuner : 15 € (plat du jour), formule : 23,50 € – Carte : 50 € (hors boissons). Ouvert sept jours sur sept.

Paris
La Maison de la Mutualité

La culture du congrès



la salle à manger de la Fontaine Saint-Victor offre un élégant décor Art Déco

Connue pour les réunions politiques qui s'y déroulent tout au long de l'année, la Maison de la Mutualité est un centre de congrès pas comme les autres. Installé en plein quartier Latin, au cœur du Paris historique, ce site facile d'accès (la station de métro la plus proche a été baptisée «Maubert Mutualité») qui fût inauguré en 1931 par le président Paul Doumer, dispose aujourd'hui de 14 salons entièrement modulables et d'un restaurant au 1er étage ouvert à toutes et à tous, pouvant accueillir du tête à tête confidentiel jusqu'à 2000 personnes.



La salle de théâtre de la Mutualité est réputée pour son acoustique exemplaire

Construit à l'emplacement qu'occupaient les ouvriers bâtisseurs des cathédrales qui travaillaient à l'édification de Notre Dame au 12e siècle, la Maison de la Mutualité s'inscrit pleinement dans l'histoire sociale de Paris. Au 19e siècle en effet, la loi faisant obligation aux communes de fournir les locaux nécessaires aux réunions des Sociétés Mutualistes, le conseil de Paris proposa un terrain de 2500 m2 contigu à l'église Saint-Nicolas du Chardonnet (Paris 5e) à la Fédération Mutualiste pour qu'elle puisse y bâtir ce lieu de rencontres et d'échanges. Et si dans la mémoire collective la Maison de la Mutualité est régulièrement associée à des meetings politiques qui font la une des journaux télévisés, de mémoire de parisiens l'endroit est également connu pour son théâtre de 1800 places où Jacques Brel donna son ultime concert en public. « C'est une salle qu'affectionne tout particulièrement les artistes et les orateurs, commente Alain Tonard, directeur d'exploitation de la Maison de la Mutualité, parce qu'elle offre comme particularité d'avoir un nez de scène distant de 20 mètres du dernier rang. L'excellente acoustique de ce théâtre transformable pour tous les évènements est un autre atout, nous avons eu la chance d'accueillir ici plusieurs enregistrements, le premier en date fut Charlie Chaplin pour ses musiques de films, il a été suivi d'enregistrements symphoniques dont le dernier en date fut le «Te Deum de Berlioz» par Lorin Maazel pour EMI Music. » Profitant d'une architecture Art Déco qui lui confère une élégance certaine, l'endroit est devenu un centre de congrès très performant qui, sur 2800 m2, dispose d'un ensemble de 14 salons modulables pouvant accueillir de 10 à 2000 personnes, avec, au premier étage, le salon Maubert qui offre, sur 800 m2, la possibilité de pouvoir se transformer en trois salles distinctes.

La Fontaine Saint-Victor

Restant dans l'esprit mutualiste -c'est-à-dire ouvert à toutes et tous et au plus grand nombre -, la Maison de la Mutualité abrite un restaurant au premier étage du bâtiment. Elégant, avec sa décoration du pur style Art Déco des années 30 (boiseries, fresques…) qui évoque les belles heures du Normandie – les ferronneries de la cage d'escaliers sont des répliques de celles du célèbre paquebot – cette table est un peu la scène d'expression du chef Dominique Petitjean*1 qui démontre ici qu'il peut faire aussi bien pour 800 couverts que pour un repas entre amis. Particulièrement accessible avec une formule à 19 € proposée du lundi au vendredi (au déjeuner uniquement) avec entrée, plat, dessert et boisson, la carte joue ici la partition de la tradition avec des plats du jours très prisés –coq au vin, tête de veau sauce ravigotte…- et un menu-carte à 32€50 très complet. A découvrir avec une terrine de lièvre maison au foie gras frais de canard, des noix de saint jacques rôties au beurre salé et citron confit, une queue de lotte cuite au sautoir, un carré d'agneau rôti au poivre de Séchouan et sariette et des crêpes maison façon Suzette flambées au Grand Marnier. Courte mais intelligente, la carte des vins conduit le client à faire son choix en fonction de son budget avec des bouteilles à partir de 19€ (Saumur Champigny de chez Bouvet Ladubay) et quelques jolis flacons à 60 € comme un Côte Rôtie « Seigneur de Maugiron » de chez Delas. Tout ce beau travail est parfaitement mis en valeur par une équipe en salle conduite par Albert Mealha.

**1 Natif de Poitiers, Dominique Petitjean , qui travailla longtemps auprès de Raoul Caïga, a pris la direction des cuisines de la Maison de la Mutualité il y a 12 ans, la même année où Alain Tonard (qui était directeur de la restauration du Concorde Lafayette) fût nommé directeur d'exploitation du site.*

La Maison de la Mutualité Centre de Congrès-Evènements-Restauration, son restaurant La Fontaine Saint-Victor au 1er étage
24 rue Saint-Victor
75250 Paris cedex 05
Tel : 01.40.46.12..01
Fax: 01.40.46.12.92
e-mail : congresmutualité@gl-events.com

de Monaco en passant par la Bretagne



La salle toujours animée du Quai des Artistes. Photo Maurice Rougemont

Pour cette nouvelle moisson de restaurants nous avons classé notre sélection en fonction de nos envies. D'une bonne crêpe à Pleyben aux dorures du Louis XV à Monte Carlo : l'essentiel est de trouver le bonheur dans nos assiettes.

Envie de Monaco ?

Le Louis XV garde le cap

Initiateur d'une gastronomie monégasque de haute volée avec sa cuisine de la Riviera, Alain Ducasse avait réussi un formidable coup en ouvrant le Louis XV, en 1987 déjà, à l'Hôtel de Paris. Emerveillée, conquise, bluffée : la presse avait sacré l'artiste et les étoiles visées ne purent résister longtemps à ce show magnifique. 23 ans plus tard, c'est à peu de choses près le même grand spectacle qui nous est servi dans cette salle aux dorures généreuses : les acteurs ont changé mais la partition est identique. Espace, luxe, raffinement et produits de rêve : les ingrédients sont toujours là, fidèles au poste et à la tradition. Le Louis XV est un peu la quintessence du grand restaurant tel qu'on peut le rêver, à Monaco, Boston ou Moscou. Notre dernier repas fût un exercice de style irréprochable –une sorte de visite du conservatoire Ducasse- avec des légumes cuits à cru avec sauce aux olives de Nice ; un risotto à l'italienne et sa râpée de truffes blanches, un râble le lièvre de Beauce farci à l'ancienne en civet cuit fondant et un Monte-Carlo au Gianduja et sa glace aux noisettes du Piémont servi par un personnel tout aussi irréprochable.

Menus : 140 € (dej), 210 et 280 €. Carte 250 € (ouvert du jeudi au lundi)
Le Louis XV Hôtel de Paris. Place du Casino. 98000 Principauté de Monaco. Tel : 00 377 98 06 88 64

Le Quai des artistes : une adresse vivante

Quelque soit le jour de l'année, le Quai des Artistes offre en Principauté, au pied du rocher et face au port, le visage d'une brasserie vivante et animée. C'est un atout qui compte et explique sans aucun doute le succès de cette maison au décor parisien (lustre gigantesque, banquettes, réplique d'une entrée de métro…) coloré de toiles multicolores. La formule du jour à 19€ est en prime une des meilleures affaires de Monaco qui surfe sur la fraîcheur des produits et une simplicité engageante : marinade de supions, bavette d'aloyau sauce mignonette, éclair fraise et chantilly… L'affaire est rondement menée ! Mais on peut faire mieux –plus cher aussi- en s'aventurant dans les suggestions du jour qui renferment toujours quelques bonnes surprises (salade tiède de homard à 18€), des poissons « retour de pêche » rôti au fenouil et citron, ou encore en s'arrêtant un instant devant la sélection de fruits de mer –huîtres, coquillages, crustacés…- de très belle tenue. Le reste de la carte joue sur une sympathique tradition bistrotière avec des incontournables (saumon fumé, foie gras, escargots, pot-au-feu, andouillette….) qui font incontestablement le bonheur d'une clientèle d'habitués qui a fait du Quai des Artistes sont club de l'amitié. Jolie sélection de vins du mois à prix sages. Terrasse stratégique pour les beaux jours.

Menus: 19 et 21 €.
Carte : à partir de 25 € - 4 quai Saint-Antoine 1er 98000 Principauté de Monaco. Tel : (377) 97 97 97 77
www.quaidesartistes.com



Au Louis XV à Monaco, les couverts en vermeille font partie du spectacle. Photo Maurice Rougemont

Envie de vie parisienne ?

En mezzanine à l'Alcazar

S'il ne reste plus grand-chose du temple des nuits parisiennes cher à Jean-Marie Rivière, la salle de l'Alcazar a conservé ce petit côté « mise en scène » qui en fait un lieu unique et très parisien. Spacieux, lumineux, servant de support à des expos photos de très grandes qualité : l'endroit offre par ailleurs un bon qualité-prix à découvrir avec différentes formules qui, du plat simple à la conjugaison entrée + plat, plat + dessert ou entrée, plat et dessert, permettent de dîner ici à partir de 25 € avec une épaule d'agneau de sept heures confite aux herbes et un verre de Côtes de Bourg jusqu'à 41 € dans une configuration traditionnelle : maquereaux vin blanc marinés maison,

caille de Vendée farcie au foie gras et vacherin framboise et réglisse pour ce qui nous concernait. Les menus du déjeuner sont encore plus attractifs et selon le même principe, permettent de déjeuner ici pour 20, 27 et 33 € avec notamment un tataki de saumon au sel fumé et gingembre en grande ou petite portion, vraiment très agréable.
Menus de 20 à 41 €
62 rue Mazarine 75006 Paris .
Tel : 01.53.10.19.99 - www.alcazar.fr

Envie d'Asie ?

Chez Vong : La Chine comme on l'aime

Considéré à juste titre comme l'un des meilleurs chinois de Paris, Chez Vong est une exception à plus d'un titre. Déjà pour son décor de très bon goût qui, dans le cadre ancien d'une vieille maison du quartier des Halles, donne l'illusion d'avoir toujours existé et invite au voyage dans une atmopshère intime et élégante. Ensuite, pour l'excellence de la carte, spécialisée dans la gastronomie cantonaise et vietnamienne, qui vous donne à chaque fois l'envie d'y revenir. Nos deux repas successifs nous ont en tout cas convaincus que le talent était au rendez-vous avec une salade de bar aux racines de lotus, des raviolis aux crevettes (tous les raviolis sont remarquables), un turbotin du vivier à la vapeur, un canard laqué à la Pékinoise et un beignet d'ananas flambé au rhum qui se distinguaient très nettement de tout ce que l'on peut voir ailleurs. Il flotte ici un vrai parfum de bonheur et la gentillesse des propriétaires n'y est sans doute pas étrangère. Accueil et service excellents.
Menu : 23 € Carte : à partir de 45 €
10 rue de la Grande Truanderie 75001 Paris. Tel : 01.40.26.09.36
www.chez-vong.com



Monsieur Vong, gardien de la gastronomie chinoise. Photo Maurice Rougemont

Zen Garden : China for ever

Profitant d'un bel espace dans le quartier des Champs-Elysées, Zen Garden s'est fait une jolie réputation en jouant principalement sur la carte de la qualité et du respect des traditions. Une volonté revendiquée par le propriétaire des lieux Ming Chen qui ne se contente pas de cumuler les prix culinaires et les médailles, mais apporte un point d'honneur à ce que ses multiples menus et suggestions laissent un bon souvenir. Et il y parvient ! Parmi nos coups de cœur, le menu « bouchées gourmandes » est une approche idéale du Zen Garden par sa multiplicité de saveurs : mini rouleaux de printemps, salade nouilles, légumes croustillant, raviolis de crevettes, bouchées de bœuf, de poisson, noix de Saint-Jacques, brochettes de noix de Saint-Jacques, filet de caramel au sésame et plateau de fruits. A la carte, le crabe royal à la vapeur et vermicelle, les yang yang (fine croûte de morilles saisies dans un bouillon de poulet, le turbot sel et poivre, et les « succulences à la mode de Sichuan » sont des must à ne pas rater. La maison est à découvrir ou redécouvrir.
Menus :19€ (dej) 27, 32, 37, 47 et 68 € carte à partir de 30€ - Zen Garden 15, rue Marbeuf 75008 Paris.
Tél : 01.53.23.82.82
www.restaurantzengarden.com

L'asianwok : la bonne formule

Un décor de bistrot parisien sans connotations asiatiques, un accueil chaleureux : l'Asianwok propose à l'heure du déjeuner deux formules à 13€90 et 15€90 qui méritent vraiment le détour. Le menu complet (entré+plat+dessert) vous conduira à choisir parmi de nombreuses entrées bien troussées comme une soupe de poulet au lait de coco galanga et citronnelle, des raviolis japonais grillés au poulet et parmi les plats au wok –la grande spécialité maison- le



Une des salles du Zen Garden

wok de bœuf piquant, le wok de fricassé de canard aux épices thaï ou le wok de scampis aux petits légumes. D'autres plats sont tout aussi intéressants et surprennent par leur qualité-prix : l'anguille grillée aux graines de sésame et sauce soja, le yakitori de brochettes de boulettes de poulet aux fines herbes ou encore la composition de nems en cinq saveurs : poulet, crevettes, végétarien, bœuf et scampis. Le soir, les prix ne sont guère plus élevés. Franchement, cette maison qui ne se pousse pas du col a de sacrés atouts !

Carte : à partir de 25€
63, rue Oberkampf
75011 Paris.
Tel : 01.43.57.63.24

Envie d'Italie ?

Piu Grande et ses pizzas intégrales

Une atmosphère décontractée, une salle toute en longueur ouverte sur la rue Caulaincourt : cette succursale de la Pizzetta (avenue Trudaine) offre une approche de l'Italie plutôt gourmande et conviviale. La carte qui met en avant les pizzas a la particularité de proposer des pizzas à la farine complète (au fait, qui sait ce que devient Montignac ?) en déclinaisons classiques. On y retrouve aussi tous les incontournables de la péninsule traités avec soin : assiette de légumes grillés, mozzarella et basilic ; linguine aux palourdes, oignons nouveaux et piments frais ; brochette de gambas royales et lard de Colonnata et purée de fenouil, fines tranches de



veau au citron et menthe avec courgettes sautées ou encore, filet de boeuf avec pommes de terre, haricots verts et pesto au basilic. L'ensemble ne manque pas de goût ni d'attraits. L'accueil du jeune patron Wily Auger apporte une touche de glamour à cette maison en devenir.

Carte : compter entre 40 et 50€
La Più Grande 62, rue Caulaincourt
75018 Paris - Tel : 01 46 06 29 83

Les bons tartares du Bar Romain

Si une grande partie de l'histoire de cette adresse très parisienne est liée à celle de l'Olympia tout proche, elle ne lui doit pas tout non plus. Le décor, avec ses 13 tableaux à thème romain du peintre Gustave Surand, ses boiseries d'acajou et ses colonnettes en marbre jaune de Sienne, donne à lui seul un caractère singulier à ce bar historique au répertoire traditionnel. Un répertoire où le tartare joue les premiers rôles en une dizaine de déclinaisons qui, de la plus classique créée pour Bruno Coquatrix en passant par la plus italienne (version Apicius avec roquette, Parmesan, vinaigre balsamique) valent à la maison et pour cette spécialité une réputation d'excellence. Le reste de la carte s'inscrit dans ce caractère informel bien agréable avec une sélection de tapas, de bonnes charcuteries italiennes, des tortellinis à l'encre de seiche farcis au crabe et toute une série de grandes assiettes à thème bien pratiques. Beaux desserts dont un tiramisu maison d'anthologie. Un bon point pour la carte des vins qui joue les belles étiquettes (Saint Véran Blanc

2006, Cuvée Fleurs, Georges Duboeuf) en restant sage et pour l'accueil d'une rare gentillesse… mais oui ! C'est suffisamment rare pour être souligné.
Menus : 22 € (dej), 30 €. Carte à partir de 20 euros. (ouvert jusqu'à 2 h du matin) 6 rue Caumartin 75009 PARIS
Tél. 01 42 68 07 89
www.barromain.fr

Envie de Maroc ?

Le Maroc de Fatéma Hal

Sur tous les fronts médiatiques mais surtout dans son restaurant – le Mansouria- Fatéma Hal est la très séduisante et très efficace ambassadrice de la gastronomie marocaine à Paris. Une belle maison dont le décor nous ramène dans la médina de Fez ou Marrakech, des plats qui ont tout compris et conjuguent la tradition avec un brin de modernité : voilà les fondements du succès de cette battante qui n'oublie pas l'essentiel. A découvrir en version sage avec les deux menus à 28 et 36€, ou à la carte avec une sélection de huit entrées alliant le cru, le cuit, le sucré et le salé, des tajines (agneau aux pruneaux et amandes…) ou encore des couscous dont l'excellent « Fassi » à base d'agneau, de raisins secs, d'oignons et pois chiches. Et s'il vous reste une place pour les douceurs, la salade d'orange à la fleur d'oranger remplira parfaitement son rôle en conclusion d'un repas aux allures de festin.
Menus : 28, 36 €. Carte à partir de : 40€
11, rue Faidherbe 75011 Paris.
Tel : 01 43 71 00 16

Envie de crêpes ?

Pleyben : la joie dans l'enclos

C'est une évidence, les propriétaires de cette belle crêperie bretonne ont du plaisir à l'ouvrage et leur bonheur est communicatif. Simple et convivial, le cadre de leur coquette maison sert d'écrin à un répertoire breton dont on ne se lasse pas : assiette de charcuteries locales, crêpes au blé noir à la Bigoudenne (filet de lotte préparé au cidre) ou « retour de pêche » (bar de ligne, confit de fenouil) : les propositions sont multiples et généreuses. Elles sont aussi inattendues lorsqu'elles se targuent de s'accommoder de foie gras, de boudin basque et confit de piment d'Espelette ou encore de confit d'échalote et de poitrine fumée. La maison qui affiche complet en pleine saison a bien d'autres mérites et notamment celui de proposer une sélection de cidres de Bretagne remarquable (ceux du Manoir de Kinkis « Ergué-Armel » produits par Hervé Seznec, par exemple) et même des bolée de lait ribot ou encore de gros lait de Kernévez Boulogne.
A partir de 15 €
51, place Charles de Gaulle
29190 Pleyben
Tél : 02 98 26 38 68



Fatema Hal, séduisante ambassadrice de la gastronomie marocaine. Photo Maurice Rougemont

Les belles galettes de Kérozer

Une jolie maison bretonne aux volets bleus, un cadre rustique propret et chaleureux, à Saint-Avé, la Métairie de Kérozer est une institution qui sent bon le terroir breton. Ici, la crêpe est élevée au rang d'art : fine, croustillante, divine lorsqu'elle est simplement accommodée de beurre salé, elle sait aussi se faire gourmande avec de l'andouille de Guéméné, de noix de Saint-Jacques ou du boudin noir. Ce qui plaît ici ? la passion du terroir qui conduit les propriétaires à mettre en valeur une farine de sarrasin et de froment provenant de moulins proches, le beurre en baratte au sel de Guérande, du jambon label rouge et des confitures artisanales cuites au chaudron de cuivre. Avec de telles bonnes intentions que complète une carte de cidres particulièrement intéressante, on ne peut qu'applaudir.

A partir de 15 €

La Métairie de Kérozer - Allée de Kérozer - 56890 Saint-Avé

Tel : 02 97 61 88 45



La Métairie de Kerozer

Isabelle Forêt

La folie des vins bio !



Avec des chiffres de croissance à deux chiffres, le vin bio a incontestablement le vent en poupe. Et si tout le monde n'en boit pas encore, tout le monde en parle comme d'une évidence... Mais sait-on réellement ce qui se cache derrière la notion de vin bio ? Isabelle Forêt a mené l'enquête.

Petite mise au point pour commencer, même si chacun emploi par facilité de langage l'expression « vin bio », cette dernière n'existe pas et vous ne la trouverez sur aucune étiquette. La bonne mention est : « vin issus de raisins de l'agriculture biologique ». Tout simplement parce qu'il faut bien distinguer la culture du raisin, qui peut répondre au cahier des charges bio reconnu par un label strict et officiel , et la vinification qui, elle, est en attente d'un cahier des charges et d'un label européen annoncés comme imminents. Issu de raisins produits sans engrais chimiques, ni désherbants, ni pesticides chimiques de synthèse, le vin bio, réputé protecteur de l'environnement, séduit en tout cas de plus en plus les consommateurs. Les dernières foires aux vins en témoignent sans ambiguïté : chez certaines enseignes les vins bio ont représentés jusqu'à 15% des ventes !

Il va bientôt falloir un guide du label !

En matière de viticulture, le bio reste encore une tendance complexe qui ne manque pas de faire débat dans la mesure où elle attire de plus en plus de candidats dans le périmètre d'un concept installé : AB pour Agriculture Biologique. Entre ceux qui prétendent l'être et qui ne le sont pas vraiment, ceux qui le sont sans être labélisés -le plus souvent les Grands Crus- puis ceux qui ont obtenu ou vont obtenir la certification AB et ceux, enfin, qui ont opté pour la biodynamie, il faut être très motivé pour s'y retrouver ! D'autant que sur ce créneau porteur se développe depuis peu une nouvelle tendance, celle des vins dits « vivants », également appelés vins « naturels » ou « spirituels » : vinifiés en levures indigènes, sans soufre donc sans sulfites, et qui conduisent le plus souvent les vignerons à mentionner sur leur étiquette qu'ils sont respectueux de l'environnement. Si la prise de conscience environnementale est évidente, les promesses inscrites sur les étiquettes vont bientôt nécessiter un guide du label !

Sait-on ce que l'on boit ?

Ce manque de lisibilité dû à la multiplicité des chartes pose un vrai problème dans la mesure où, dans un sens comme dans un autre, le consommateur ne sait plus trop ce qu'il boit. Sait-il par exemple que certains vins issus de la viticulture conventionnelle – des vins que l'on pourrait qualifier d'industriels- peuvent contenir jusqu'à dix pesticides, avec des quantités 5 800 fois supérieures aux concentrations maximales autorisées dans l'eau du robinet, plus une longue liste d'adjuvants chimiques autorisés ? il s'agit d'authentiques « vins morts » et maquillés qui flattent les palais innocents avec tout un tas de cochonneries versées dans les cuves : l' E 517 (sulfate d'ammonium employé en fermentation), l' E 501 (carbonate de potassium rectifiant l'acidité) ou encore –et c'est bien sûr autorisé- l' E 202 (sorbate de potassium employé comme agent conservateur). Cela ne poserait pas de problème si c'était dit et bu en connaissance de cause. Mais on se tait. Pourtant, une grande partie des fongicides synthétiques appliqués aux raisins présentent des risques importants pour la santé. Qui vous dira par exemple que les dithiocarbamates, qui représentent 49% des fongicides appliqués sur les raisins (dont les pesticides manèbe et mancozèbe), sont classés par l'UE comme substances carcinogènes et comme perturbateurs endocriniens ? D'autres fongicides appliqués en plus petites quantités, comme la procymidone, iprodione, le folpet ou iprovalicarbe, ne valent pas mieux pour notre santé… L'exclusion de ces molécules phytosanitaires a été proposée par la Commission européenne et le Parlement européen. Considérant l'impact de ces substances sur la santé et l'environnement, l'IFV (institut français de la vigne et du vin) s'est même penché sur le retrait de 286 molécules phytosanitaires qu'il a passé au crible en se basant sur une étude britannique réalisée en mai 2008 par le Pesticides Safety Directorate ; un organisme gouvernemental britannique. En attendant, vous pouvez les boire sans en être informé. C'est toute cette nébulosité, cette vieille tradition de petites cachoteries et de dérives non dites, qui explique en partie l'inquiétude du consommateur et le succès des vins bio…



Des chiffres qui font rêver

Selon les chiffres officiels de l'Agence BIO, en 12 ans, de 1995 à 2007, les surfaces de vignes conduites en bio ont été multipliées par 4,6. Elles sont ainsi passées de 4 854 hectares à 22 510 ha.

Entre 2006 et 2007, la croissance des surfaces bio a été de 20% ! En 2008, cette progression était de 25%. En 2009, cette tendance exponentielle est d'ores et déjà confirmée, malgré la crise. Si la plus grande surface de vignes bio se situe en Languedoc-Roussillon (6 140 ha, soit +16% de 2006 à 2007), les vins issus de raisins bio ont des origines régionales très variées et leur progression se fait sentir dans toutes les grandes régions viticoles françaises. Vins rouges, blancs et rosés, Champagnes, mousseux et crémants, moelleux et liquoreux : tous les vins existent désormais en bio. Est-ce une bonne chose ? Oui dans la mesure où le bio correspond à une prise de conscience qui conduit à produire en respectant le sol, la vigne, la nature et donc... le consommateur. Mais encore faut-il que les bonnes intentions soient suivies des faits.

Isabelle Forêt

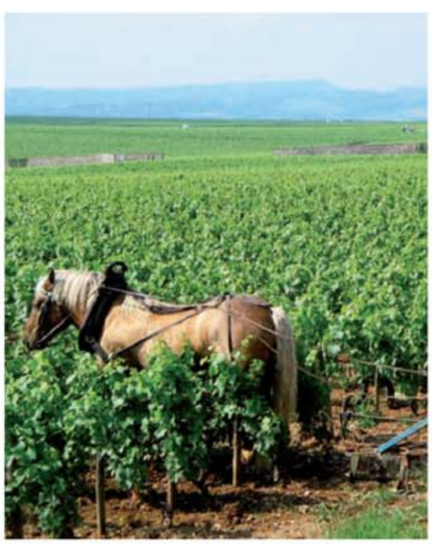
Sources sur les pesticides : www.pan-europe.info

Ce que dit la législation européenne...

L'agriculture biologique est définie au plan européen par le règlement de la CEE n° 2092/91 complété depuis par quelques règlements ultérieurs qui régissent l'ensemble des productions biologiques. Le passage d'une agriculture conventionnelle en culture biologique se fait au bout de trois ans. Lors de cette période transitoire de conversion le vigneron est accompagné et contrôlé. Sont autorisés le soufre et le cuivre et les extraits végétaux, tous les traitements chimiques sont interdits y compris les fertilisants et les OGM. Pour être commercialisé, le produit bio doit subir le contrôle et la certification d'un des six organismes indépendants agrée par l'Etat français et certifié selon le règlement CEE2092/91 du 24 juin 1991. Il faut savoir que des associations gestionnaires de marques bio ont anticipé le cahier des charges européen depuis de nombreuses années et rédigé le leur avec beaucoup de rigueur. C'est le cas de « Nature et Progrès », Fesa (label terre et Vie), Fnivab , Biofranc, ou Demeter (label de la biodynamie) mais ces labels ne sont plus reconnus par la CEE depuis 1991.

Demeter : un label pour la biodynamie

Le label « Déméter » est certifié par l'association Déméter Agriculture Biodynamique. Il s'agit de méthodes de culture encore plus sévères que celles spécifiées au cahier des charges du label AB. Le principe de base de l'agriculture biodynamique, qui existe depuis les années 1920, est de tenir compte des relations entre les éléments naturels. Elle a pour but, entre autres, de soigner la Terre et de régénérer les sols. Les agriculteurs bio-dynamistes, grâce à la fumure et à des préparations à base de plantes médicinales et des minéraux, travaillent dans ce sens. Ils s'attachent aussi à respecter les rythmes de la Terre et du cosmos. Si le vigneron suit le cahier des charges de l'agriculture biodynamique, il peut donc disposer d'un étiquetage « vin issu de raisins DEMETER ». Mais l'association a pris en compte le produit spécifique que représente le vin en mettant au point un cahier des charges spécifique ouvrant le droit à une étiquette « vin DEMETER » : globalement, il s'agit d'utiliser des raisins issus de l'agriculture biodynamique, de limiter les ajouts pour la vinification, l'élevage et la conservation (dans l'idéal, ne rien y ajouter du tout) et, encore une fois, de respecter les rythmes naturels.



Nature et Progrès : le plus sévère des labels

La charte « Nature et Progrès » définie par la Fédération Internationale d'Agriculture et d'Écobiologie réunit professionnels et consommateurs. Il s'agit du cahier des charges le plus sévère à l'heure actuelle. La mention « Nature et progrès » ne comprend pas que des caractéristiques techniques, mais elle prend en compte les aspects environnementaux, sociaux et économiques. Sa philosophie réside dans la défense d'une société humaniste, écologique et alternative. Elle poursuit des objectifs de lutte contre l'intensification agricole, car le travail du sol revêt une importance capitale où aucune dérogation n'est admise, les OGM et les effets pervers du libéralisme mondial. Dans le domaine du vin, elle a mis en place un cahier des charges spécifique qui encadre tous les aspects de la production du vin et qui définit les méthodes et les produits autorisés ou interdits de la production des raisins à la mise en bouteille, l'élevage, en passant par le transport et même la fabrication des bouchons, toutes les étapes de fabrication doivent répondre à la philosophie de la charte. Les mentions « vins DEMETER » et « Nature et Progrès » sont donc deux très bons repères pour se diriger vers des produits plus « globalement » écologiques, qui s'intéressent à des aspects bien plus larges que la simple production du raisin.

Pour plus d'information :
www.millesime-bio.com
www.agencebio.org
www.organic-farming.europa.eu

Vins « bio » : nos coups de cœur



Si le label bio ne suffit pas à faire de bons vins il n'est pas davantage incompatible -loin s'en faut- avec des vins de qualité. Voici une sélection rigoureuse et vérifiée, réalisée par Isabelle Forêt.

Tous les domaines cités sont d'une grande régularité et les prix quelque fois élevés (de 9 € à 30€) s'expliquent par les soins intensifs apportés à la vigne.

AOC Alsace
Domaine Zind-Humbrecht

Olivier Humbrecht, œnologue et scientifique de formation, est de cette race de vigneron de la nouvelle-génération qui ont adopté une vraie philosophie du bio appliquée rigoureusement à leur domaine. Après dix ans d'expérience dans la biodynamie, son « Clos Jebsal » est désormais un splendide Tokay-Pinot Gris « vendanges tardives : voluptueux, aériens et frais, ses arômes sont subtils, fins, avec une solide structure, une belle charpente et une grande concentration. Dénichez en priorité les 97 et 2006 ; les autres millésimes comme 2001 et 2007 sont encore fermés, loin de leur maturité.



Léonard et Olivier Humbrecht 68230 Turckhei Tel 03 89 27 02 05
o.humbrecht@zind-humbrecht.fr

AOC Pomerol
Château Gombaude-Guillot

A la tête de ce domaine, Claire Laval, qui succède ici à sa grand-mère, est une femme dynamique qui s'applique à faire un vin racé et stylé. Certifiée en agrobiologie, l'ensemble de sa production est soumis à un cahier des charges qui garantit une élaboration naturelle, à la vigne comme au chai. Les derniers millésimes atteignent la perfection. Issu de très vieilles vignes, ce rouge offre un nez distingué de fruits noirs, de pruneau, de figue, de truffe, de fruits confits, avec des notes de sous-bois et d'épices rares. Les tanins sont nobles, mûrs et enrobés.

Claire Laval 33500 Pomerol
Tél. 05 57 51 17 40
chateau.gombaude-guillot@wanadoo.fr

AOC Saint-Emilion
Château Vieux Pourret
Cuvée « Dixit » 2008

La rencontre entre « le Faiseur de Vin » bordelais, Olivier Dauga et l'apôtre des Côtes du Rhône, Michel Tardieu a donné naissance à la cuvée « Dixit ». Beau terroir, vendanges des cépages Merlot et Cabernet-Franc à la main, raisin cueilli à maturité optimum, vinification par sélection parcellaire dans des petites cuves, fermentation alcoolique à basse température et extractions douces…. Autant de choix qui apportent de l'élégance et préservent le fruit. Cela donne un vin avec du potentiel, riche d'une structure étonnante et beaucoup de matière. Il faudra toutefois patienter plusieurs années pour l'apprécier.

Miaille 33330 Saint-Emilion
tel. 05 57 24 68 17
www.chateau-vieux-pourret.fr

AOC Listrac-Médoc
Château Mayne-Lalande
Cru Bourgeois Supérieur

Ce vigneron talentueux a l'art des assemblages et signe des vins délicats et veloutés. Même si ses vins sont le plus souvent dominés par l' opulence des fruits (cerise croquante, groseille, framboise) à laquelle s'ajoute un soupçon d'épices douces, ils laissent le souvenir d'une belle trame tannique, en parfaite osmose avec la puissance aromatique et la persistance en bouche.

Bernard Lartigue 33480 Listrac
Tél. 05 56 58 27 63
blartigue@terre-net.fr

AOC Clos Vougeot et Charmes-Chambertin
Domaine de la Vougeraie

Le Charmes-Chambertin Les Mazoyères qui est issu de vieilles vignes est un concentré de bonheur. La finale affiche des saveurs fruitées et une persistance magnifique. Le Clos-de-Vougeot Grand Cru demeure le plus complexe, avec une finesse aromatique magique. Les fruits et les fleurs sont bien présents au nez avec de la cerise et des fruits rouges. Le Clos du Roy 1er , lui aussi est très expressif, est marqué par les cerises croquantes et cerises à l'eau-de-vie, avec du volume et une générosité en bouche remarquable. A découvrir enfin : une cuvée rare, le Clos blanc du Clos Vougeot, un vin blanc éblouissant.

Rue de l'Eglise Premeaux-Prissey 21700 Nuits-Saint-Georges Tél. 03 80 62 48 25
jcb@jcboisset.com

AOC La Coulée de Serrant et Savennières
Clos de la Coulée-de-Serrant

On ne présente plus cette illustre propriété et son charismatique propriétaire, un des pionniers de la



biodynamie (1980) en Europe, auteur de plusieurs ouvrages. Chez lui, le cépage Chenin est roi, les vendanges se font par cinq tris successifs jusqu'à fin novembre et les fermentations sur plusieurs mois. L'élevage se fait en barrique durant 6 à 8 mois. La Coulée de Serrant AOC, est un phénomène de concentration aromatique : on peut parler d'œuvre d'art atypique qu'il convient de déguster les yeux fermés, religieusement, pour en déceler la multitude d'arômes. Procurez-vous également le Savennières « Les Vieux Clos » dans de plus anciens millésimes.

Nicolas Joly Château de la Roche aux Moines 49170 Savennières.
Tél : 02 41 72 22 32
www.coulee-de-serrant.com



AOC Coteaux-Varois-en-Provence
Château de la Calisse

Ici, dans le Haut Var, on pratique les usages anciens : griffes, labour, sans engrais, ni désherbants ni pesticides. Les vendanges se font de nuit et à la main. Les vins blancs s'ouvrent sur un véritable bouquet de fleurs blanches qui explose au nez. Le plaisir est immédiat, les arômes sont fins, subtils, nuancés, délicats, la puissance en bouche surprend, elle est tellement longue, que l'on garde longtemps la douceur des fruits frais en bouche, avec une délicieuse sensation de fraîcheur persistante.

Patricia Ortelli 83670 Pontevès
Tel : 04 93 99 11 01
patricia.ortelli@chateau-la-calisse.fr

Vin de Pays de Cassan
Domaine le Conte des Floris

Ce domaine signe plusieurs cuvées remarquables à des prix élevés mais justifiés. Ses cuvées en rouge Homo Habilis et Villafranchien sont des vins virils, puissant, le nez est sauvage, des arômes de cuir, des notes minérales se fondent avec l'opulence des fruits rouges mûrs, des tanins enrobés, alors que la Lune Rousse déduira les palais féminins : c'est un vin de plaisir à boire pour lui-même.

Daniel Le Conte des Floris 7, rue Victor Hugo 34720 Caux Tel : 04 67 98 57 07
www.domainelecontedesfloris.com

Vin de Pays des Coteaux de Fenouillières
Domaine Gauby

Ce couple de vignerons signe de très belles cuvées dans d'autres appellations du Roussillon que je vous conseille de déguster. Je vous recommande ici deux cuvées en Vin de pays. La première, « le Soula », est un assemblage de grenache blancs, sauvignon, chenin et marsanne qui donne un vin tout en finesse et perfection. Ces arômes sont tellement subtils et nuancés qu'il faut prendre le temps de le comprendre et de le déguster. La cuvée « Vieilles Vignes » - assemblage de muscat, grenache blanc, maccabéo et viognier- est également intéressante. Vin de Pays des Côtes Catalanes, elle est plus marquée par la minéralité et la présence du bois séduira les amateurs de vin charpenté.

Ghislaine, Gérard et Lionnel Gauby 66600 Calce Tél : 04 68 64 35 19

Vin de Pays de L'Ardèche
Domaine des Granges de Mirabel

Pionnier dans la Vallée du Rhône, Michel Chapoutier est à la tête de la plus grande production de vins français cultivés en biodynamie. Ses splendides Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph et Côte-Rôtie témoignent son amour la nature. L'originalité de la cuvée «Viognier » réside dans son attaque franche, marquée par les fruits jaunes mûres accompagnés de senteurs florales ainsi que d'une petite touche minérale qui est la signature du terroir volcanique. La rondeur et la fraîcheur de ce vin, vous étonneront

Michel Chapoutier 18, avenue du Dr Paul Durand 26601 Tain l'Hermitage Tel : 04 75 08 92 61
chapoutier@chapoutier.com

Les surprenantes associations de Christophe Meyer



Christophe Meyer

Maître chocolatier à Strasbourg, Christophe Meyer est ce que l'on appelle un mordu du chocolat. Et c'est cette passion qui l'a conduit, il y a quinze ans, à organiser des rencontres improbables entre grands crus de chocolat et grands crus d'Alsace. Témoignage.

« C'était il y a 15 ans. Christophe Meyer a le débit enflammé de tout vrai passionné. Le point de départ de toute cette histoire, raconte-t-il, c'est un salon professionnel où l'on m'avait demandé de faire une animation. C'est quelque chose qui me barbe, car en général il faut amener tout un tas de matériel et les gens s'en fichent. J'avais donc apporté plein de chocolats d'origines diverses et je commençais à les faire déguster en commentant les caractéristiques de chacun. A un moment, un jeune, qui venait de croquer dans un morceau, s'approche de moi et me dit : « Riesling



1991 Zinnkeopfle du Domaine Seppi Landmann ». C'était net, précis et cela m'a tout de suite donné une idée : pourquoi ne pas réaliser le bon mariage entre mes chocolats et les vins d'Alsace ? »

Une déception

Quinze jours plus tard, le jeune croqueur de chocolat se retrouve dans l'atelier de Christophe Meyer , à Strasbourg, avec l'idée d'approfondir la question. Tous les vins du viticulteur ont été rassemblés pour l'occasion. Après un moment d'hésitation, les deux dégustateurs décident de se lancer dans l'exploration et débouchent une première bouteille. « La première surprise fût presque une déception, commente Christophe Meyer. Le jeune m'avait apporté des vins à une température de dégustation classique, aux alentours de 8-10°, et nous nous sommes aperçus que cela ne marchait pas du tout : le vin se faisait casser par le chocolat et réciproquement. Comme le vin était froid, précise-t-il, il provoquait un durcissement du beurre de cacao, la matière grasse du chocolat. » L'explication était technique, un chocolat fond à partir de 32° et le temps de fonte en bouche est très court. Il fût donc décidé de faire monter le vin en température, comme pour un Cognac. Et le miracle se produisit, à une température du vin située en 17 et 20°. « Il ne s'agit pas de monter les vins trop haut en température, commente Christophe Meyer, mais nous nous sommes aperçus que cela pouvait devenir génial. C'était la première grande découverte. Plus la température du vin était élevée, plus l'harmonie et les aromes s'exprimaient. La deuxième surprise a été qu'il fallait, pour réussir ce genre d'exercice, ne prendre que des grands vins. Il nous fallait en effet des vins avec de la tenue, de l'acidité et il ne fallait surtout pas trop de sucre qui traine en bouche pour éviter de nous masquer le palais. Avec cette première expérience, les plus beaux accords se sont révélés avec des Riesling, des Sylvaner et des Pinots gris. On peut aller sur des vendanges tardives, conclut Christophe Meyer, mais la palette des chocolats est plus limitée. »

Des associations très précises

Fort de ce premier essai, Christophe Meyer se prend au jeu. Au début, principalement motivé par l'idée de sortir des sentiers battus (les Banyuls et les vins mutés étant trop généralistes à son goût), le chocolatier est de plus en plus séduit par la précision des associations entre grands crus de chocolat et grands crus d'Alsace : un Madagascar 82% avec un Riesling 2004 Winzenberg de chez Hubert Metz, un Sao tomé à 70% avec un Riesling Win Schlossberg 2007 de chez Henri Klee, un Papouasie, Mare e Monti avec un Pinot gris Terres Rouges 2007 de chez Charles Muller…. Les belles rencontres se succèdent les unes aux autres. « Il faut avoir l'esprit grand ouvert, précise Christophe Meyer. Quand vous arrivez sur des Riesling qui sont quand des vins très fins, avec une belle acidité et des notes florales délicates, et que vous balancez dessus un 82% de cacao de Madagascar hyper acide et fruité, vous vous dites que la rencontre va être catastrophique. Et c'est là que le miracle se produit : vous faites fondre le chocolat en bouche, vous amenez votre vin à bonne température et vous aérez ça comme pour la dégustation d'un vin, et vous réalisez que c'est le chocolat qui transcende littéralement les arômes du vin. Car le but du jeu ce n'est pas de créer un nouveau mélange en bouche : c'est de garder la structure du vin. C'est la règle de base : je ne veux pas abimer le vin. Il faut que le vin reste comme il est, et que le chocolat fasse ressortir des aromes que l'on n'aurait pas ressentis sans lui… Il faut qu'il devienne un exhausteur de goût !

Des règles mais pas de leçon

D'autres dégustations furent donc organisées. « Ce n'est pas quelque chose qui s'improvise, raconte Christophe Meyer. Il faut pour commencer se présenter à ce genre de rencontres avec un palais bien affuté, car après une dizaine de vins et une quarantaine de chocolats, il faut pouvoir garder la maîtrise de soi . Les mélanges étant particulièrement difficiles à recracher ! De leur côté, les chocolats doivent être regardés, humés et dégustés. Il faut bien laisser fondre l'élément solide en bouche et l'aérer comme pour le vin Le plus difficile étant de le garder en bouche pour qu'il puisse se libérer complètement. La règle est donc la suivante. En premier, prendre le morceau de chocolat, le faire fondre puis apporter en bouche une quantité équivalente de vin. Faire le mélange des deux en bouche, l'oxygéner puis laisser les sens prendre les commandes. Parfois, ils ne font plus qu'un, ils sont en osmose et trouve l'harmonie parfaite. En fin de dégustation, il faut reprendre un filet de vin pour travailler le côté rétro-olfactif afin que les sensations soient encore plus belles. » Mais s'il y a des règles, il n'y a pas de leçons. Christophe Meyer ne peut rien garantir et il ne vous jurera pas qu'un Trinidad de Madagascar fera toujours sensation sur un Gewurztraminer GC Steinklotz 2004 de chez Xavier Muller. « Parce que les vins vont continuer à évoluer et qu'on n'est jamais sûr de retrouver les mêmes accords à l'arrivée. »

Bruno Lecoq



Aérez votre vin

Créatrice de toute une collection d'objets pour le vin, la marque Screwpull propose un nouveau bouchon pratique et astucieux pour optimiser vos dégustations. Fort de quatre fonctions, ce produit est équipé d'un verseur qui permet de contrôler et réguler le flux du vin lors du service, d'un aérateur doté d'une double chambre d'aération qui permet une oxygénation plus rapide



du vin, d'un bouchon "stoppeur" qui préserve le vin non consommé et d'un stop-goutte. Son utilisation est d'une grande simplicité puisqu'il suffit de mettre le bouchon en place sur la bouteille, d'ouvrir la double chambre d'aération et de verser le vin. Celui-ci est oxygéné alors qu'il coule à travers la double chambre d'aération. Après emploi, il suffit de rincer soigneusement le bouchon à l'eau claire et froide, et le laisser sécher à l'air libre.

Prix de vente : 26,90€ TTC
Garanti 5 ans

Un bien joli coffret

Avec le coffret Clos des Mouches de Joseph Drouhin, les amateurs de très grands vins vont pouvoir découvrir un des Premiers Crus les plus réputés de la Côte de Beaune. Ces deux bouteilles de Clos des Mouches -un blanc et un rouge dans le nouveau millésime 2007- sont accompagnées d'un livret qui raconte l'histoire de ce cru depuis 1918.



125 € TTC (prix public conseillé)

Le Saumur - Puy-Notre-Dame décroche son AOC

On peut imaginer la satisfaction des vingt-trois premiers vignerons de Saumur - Puy-Notre-Dame, enfin reconnus AOC le 12 octobre 2009. Il aura fallu beaucoup de temps pour aboutir à cette reconnaissance. « Après trente-quatre années de démarches administratives auprès de l'INAO et deux générations de vignerons, nos efforts ont enfin été récompensés », indique Philippe Gourdon, vice-président du syndicat d'appellation Saumur - Puy-Notre-Dame. Issue de la hiérarchisation de l'AOC Saumur rouge, cette appellation présidée par Bruno Albert devient la 69e AOC des Vins de Loire. Elle est répartie sur 17 communes de Maine-et-Loire et de la Vienne.

Bonne initiative en Gironde

La Gironde a pris l'initiative d'initier nos bambins très tôt aux cinq sens et quatre saveurs...du vin ! Ainsi, pas moins de six cent classes primaires de ce département, soit plus de 14.000 enfants, ont appris l'an passé les secrets de la vigne, des cépages, de la viticulture et l'histoire des hommes et des femmes du vignoble bordelais. Forte du succès remporté par cette opération, l'interprofession des vins de Bordeaux, l'a renouvelé cette année. Souhaitons que cette initiative puisse être développée partout où les élèves voient des vignes dans leur paysage, mais aussi aux autres petits français, citadins, habitants des régions non-viticoles qui doivent pouvoir avoir accès eux aussi à cette connaissance. I.F



Le Ca é Faubourg rend des couleurs



Après avoir officié durant six années à La Maison Blanche (avenue Montaigne), Thierry Vaissière arrive aux commandes du Café Faubourg, l'élégant restaurant informel du Sofitel Paris Le Faubourg, voisin de l'Ambassade des Etats-Unis à Paris. Et bien que la directive générale ne soit pas à la course aux étoiles, ce chef de 36 ans, qui compte quelques belles maisons sur son parcours, pourrait bien faire parler de lui. Il joue ici la carte d'une cuisine de très belle tenue, proche du produit avec des compositions toutes en harmonie à découvrir avec une salade de légumes de saison, concassée de tomate, caramel de vinaigre de Modena ; un foie gras de canard cuit à basse température accompagné d'une vinaigrette mangue/passion et d'un chutney de raisins ; un duo de daurade et Saint-Jacques, son risotto di-verde et encornet jus à l'encre de seiche et un ananas caramélisé, gingembre confit minestrone coriandre/menthe, sorbet yuzu… Bref, de quoi régaler l'élégante clientèle de cet hôtel stratégique qui offre son patio chaque hiver à une exposition de sculpture plutôt sympathique.

Hôtel Sofitel Paris le Faubourg 15, rue Boissy d'Anglas 75008 Paris
Tel : 01 44 94 14 03

Les dimanches de Casimir

Situé à deux pas de la gare du Nord, ce bistrot traditionnel joue la carte de la convivialité avec des assiettes bien troussées et joliment servies. Aux menus (de 22€ à 29€) ou à la carte (35€ vin compris) vous retrouverez le marbré de queue de bœuf, la terrine de boudin noir au piment d'Espelette et un pain perdu aux pommes des plus agréables. Bons petits vins à prix sages. A signaler les brunchs dominicaux qui ici prennent des allures de Traou Mad avec plein de spécialités bretonnes qui, de la soupe de poisson au far breton, vous mettent le cœur en joie.

Chez Casimir 6, Rue de Belzunce, 75010 Paris. Tel : 01.48.78.28.80

Hugo Morel réveille nos sens



A quelques minutes de Brest, au Conquet, le jeune chef Hugo Morel réveille nos sens en proposant à la carte d'Embruns et Mistral une cuisine colorée et moderne comme on l'aime. Composé de deux salles - ambiance brasserie et ambiance gastronomique - son restaurant est à découvrir sans attendre. Des deux côtés, les assiettes sont généreuses, préparées avec des produits du terroir et des légumes bios. Les cuissons sont parfaites et le mélange des senteurs bretonnes et méridionales, exquis. Joli menu à 11€ à déjeuner et 29€. A noter : pour les 24 et 25 décembre, la maison propose un menu à emporter pour 35€ : brioche de saint-Jacques de la Rade, légumes chlorophylle émulsion de thym, pousses délicieuses. Poissons des côtes bretonnes en bouillabaisse du bout du monde, mi cuit au chocolat Valhrona et glace artisanale, pain et bouteille de Sainte Berthe rouge, AOC des baux de Provence (1 pour 4 personnes).

Embruns et Mistral - Lanfeust 29810 Ploumoguer-Le Conquet
Tél. : 02 98 89 17 47

o l dans une roulotte

Un séjour en roulotte à l'heure de Noël ? Voilà qui sort de l'ordinaire et nous amène à vous recommander les Roulottes des Korrigans, dans les Monts d'Arrée en Bretagne, pays de légendes par excellence. Ce petit campement bucolique (qui deviendra un vrai village en juin prochain) vous propose un forfait à 479€ comprenant 4 nuits pour 2 personnes avec petit déjeuner, visite de musée, randonnée des lutins et une hotte surprise le soir de Noël. Ce même forfait passe à 559€ avec deux enfants. Un forfait 3 nuits existe également pour le jour de l'an (449€ et 549€), repas du réveillon inclus.

www.roulottes-korrigans.com



Un bon romager en Lorraine



A Nancy, tout le monde connait Philippe Marchand et sa passion pour le fromage qui lui a valu d'être désigné Fromager de l'Année dans le Guide Pudlo Lorraine 2009 par notre ami Gilles Pudlowski. Pâtes crues ou cuites, vache ou chèvre, ce maître affineur ne laisse rien au hasard parle de sa meule de Comté millésimé avec beaucoup d'émotion. A découvrir depuis peu, juste à côté du magasin principal au marché de Nancy « le p'tit resto des frères Marchand » avec une cuisine aux fromages simples et de qualité : gratins, fondue aux cinq fromages…

Marché central de Nancy 54000 Nancy
Tél : 03 83 56 37 48

La 43 éme Saint-Vincent du Chablisien



Rendez-vous incontournable de tous les amateurs de vin, la Saint-Vincent Tournante du Chablisien aura lieu les 6 et 7 février prochains dans la charmante commune de Milly-Chablis dans l'Yonne en Bourgogne. C'est en effet, au pied des Côtes de Lechet que, durant 2 jours, va se dérouler la 43ème édition de cette fête qui attire chaque année plusieurs milliers de visiteurs et de touristes des 4 coins du monde. Durant ces 2 jours vont se succéder défilés, animations, dégustations, intronisations mais aussi Grand Banquet des Vignerons, office de la Saint-Vincent.

Dégustation Champagne

L'air 2005 de chez Mailly

Présenté dans un coffret métallique superbement illustré par l'artiste Claude Viallat, cette nouvelle cuvée artistique des Champagne Mailly –l'Air, millésime 2005- porte bien son nom. Agréablement fruité bouche, ce vin se présente sur des aromes de poire et mirabelles légèrement vanillées et épicées. L'attaque est à la fois ample et gourmande et ce sont des notes minérales qui succèdent aux fruits dans une belle harmonie. Frais, léger et d'une belle élégance : voici un Champagne idéal à l'apéritif, à essayer également sur un carpaccio de Saint Jacques ou un homard rôti. *48€*

Champagne brut « gastronome » 1er Cru 2005 Pierre Gimmonet & Fils

Pour ce Champagne millésimé, la maison Gimmonet cherchait à obtenir l'expression et la complexité d'un Champagne millésimé mais avec la fraîcheur d'un « sans année jeune » : le but est atteint. Cette cuvée 100% chardonnay issu de la Côte des Blancs est élaborée en « petite mousse » et donne un vin franc, avec une très belle fraîcheur et toutes les caractéristiques du Chardonnay avec de la profondeur en plus. *24€*

Grand millésime 2000 Gosset

L'année 2000 qui a finalement laissée le souvenir de vendanges exceptionnelles en Champagne a donné naissance, chez Gosset, à une bien jolie cuvée issue à 57% de chardonnay et 43% de pinot noir. Délicat et expressif au nez, ce vin présente une palette aromatique principalement marquée par des notes de citron et de fleurs fraîches. En bouche, l'attaque est vive et l'on retrouve cette note citronnée que complète un petit goût de noisette. Autant de saveurs qui persistent en bouche en conservant toute la fraîcheur du vin. *56€*



L'Ultra Brut de Laurent-Perrier

Incontournable et d'une belle régularité, l'Ultra Brut reste un des must de cette maison champenoise. Elaboré à partir



de vendanges de grande maturité (55% chardonnay, 45% pinot noir) ce Champagne sans adjonction d'aucun dosage séduit toujours par son nez intense et complexe (fruits et fleurs mêlés) et son étonnante fraîcheur. Sa très belle longueur en bouche qui s'achève sur des notes minérales offre l'avantage d'un caractère non saturant, très typique de cette cuvée à son aise avec tout. *55€*

Le Ca itaine Fracasse



Des barges accostées en bordure de Seine essaient de faire le coup de charme pour séduire le client le temps d'un repas alors que le Capitaine Fracasse, vous propose une vraie croisière dîner, de 2 h ou 1h 45 sur la Seine. Elle vous permet de découvrir les plus beaux monuments de Paris tels que la Tour Eiffel, le pont de l'Alma, le musée d'Orsay ou encore le musée du Louvre. Pendant le trajet pont Bir-Hakeim-Bercy, aller-retour, vous profitez d'une cuisine raffinée concoctée par le chef Martial Enguehard, Meilleur Ouvrier de France, d'un service attentif, et d'un décor prestigieux. D'autres avantages vous sont proposés, une terrasse panoramique accessible aux fumeurs et un parking privé.

Menus : 50€, 69€, 79€
Offre VIP Prestige Rotonde
Avant : +15€
Offre VIP Fenêtre : +10€



www.lecapitainefracasse.com
Pont Bir-Hakeim sur l'Ile aux Cygnes
75015 Paris Tel : 01 46 21 48 15

Le Petit Céladon Le restaurant du week-end

Tout prés de la place Vendôme, le restaurant « le Céladon » de l'hôtel Westminster se transforme en « Petit Céladon » et se met en tenue du week-end. Dans un décor bordeaux, cosy et décontracté un joli menu conçu par Christophe Moisand, mêle terroir et modernité : Œuf cocote et gambas bio rôti, coulis de crustacés, Caille farcie aux champignons et foie gras, fricassée de cocos de Paimpol…Bons desserts présentés sur un plateau, mille feuilles, tarte au citron, baba au rhum… De retour du week-end, les enfants peuvent aussi être de la fête. Un menu est spécialement conçu pour eux.

Menu : 55€
(Entrée + plat + dessert + vin + café)
Menu enfant : 21€
(Entrée + plat + dessert + soda ou jus de fruit)
Ouvert samedi et dimanche exclusivement de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 14h30.

15, rue Daunou, 75002 Paris
Tel : 01 47 03 40 42

La astide de Saint Tro ez

Derrière le portail en fer forgé, des palmiers, des pins, des oliviers, des orangers, des palmiers Yucca, un parterre d'impatiences…une vraie végétation provençale, une belle maison de maître, un beau jardin d'hiver, quatre mas provençaux, et une superbe piscine à l'ombre d'oliviers tricentenaires, fascinent tous ceux qui ont la chance de les découvrir.
Les chambres récemment re-décorées sont élégantes, très confortables et souvent ouvertes sur une véranda prolongée d'une terrasse et surplombant la piscine chauffée, bordée de transats. Certaines sont dotées d'un jacuzzi.
Cet authentique demeure provençale, à quelques pas de la Place des Lices et à quelques minutes des plages de Ramatuelle, est dirigée de main de maître par Fabien Delaffon. Elle fait désormais partie de la chaîne Relais &Châteaux depuis 2009.
Son restaurant « l'Olivier » dispense une cuisine de qualité aux accents du sud.
Les tables sont joliment dressées dans le cadre agréable d'une verrière entourée d'un parterre de fleurs. Cet havre de paix aux murs de couleur jaune et ocre, avec sa végétation luxuriante, prend parfois des airs de belle demeure Toscane. Selon les souhaits des clients, une salle de fitness, une masseuse professionnelle, des salles de réunion et même un Yacht « le San Lorenzo 72 » sont à leur disposition.

Chambres à partir de 247€
Appartements à partir de 479€
Menu-carte à partir de 55€

Route des Carles. 83990 Saint Tropez
Tel : 04 94 55 82 55



VINS DE PAYS, ŒNOTOURISME ET CHAMPAGNE MYTHIQUE



La France, terre viticole par excellence, a pris du retard dans le domaine de l'oenotourisme.

Dans cette nouvelle chronique, Michel Dovaz pose la question de l'œnotourisme en France... Terre viticole par excellence qui accuse pourtant un sérieux retard dans ce domaine. Il s'interroge par ailleurs sur la justification du prix d'un célèbre Champagne produit par la maison Krug.

Périco Légasse, dans le précédent numéro du Lecoq Gourmand, attirait l'attention sur la réforme des A.O.C. concoctée à Bruxelles. La réforme s'étend également aux Vins de Pays qui sont les premiers à l'appliquer, et inaugurent ainsi une « période transitoire ». Voici, succinctement, quelques informations que le consommateur doit connaître : 1) Dès le 1er août 2009 les Vins de Pays deviennent «IGP» (Indication Géographique Protégée). L'étiquette peut mentionner IGP, ou Vin de Pays, ou IGP-Vin de Pays. L'apposition du logo IGP est facultative.

2) Désormais, les IGP passent sous la compétence de l'INAO. C'est une nouveauté car jusqu'alors les Vins de Pays appartenaient à la catégorie Vin de Table. 3) Les syndicats ont jusqu'à fin 2011 pour rédiger les cahiers des charges qu'ils souhaitent s'imposer. Ce cahier des charges sera validé – ou pas – par l'INAO. Durant la période transitoire, les décrets publiés précédemment sont applicables. Et les vins ? On l'a compris, pour l'instant, en dehors de l'étiquetage, rien ne change puisque les décrets qui les gouvernent n'ont pas changé. En revanche, lorsque les syndicats auront rédigé leurs cahiers des charges, des nouveautés sont prévisibles, en particulier concernant le choix des cépages, pour peu que l'INAO donne son aval. Le 12 octobre les Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche 2009, donc des primeurs, ont été présentés à Paris. Seules, une ou deux bouteilles étaient étiquetées « Ardèche – indication géographique protégée ». Le 15 du même mois, une mention plus percutante apparaît, toujours relative aux primeurs 2009 : « Le Pays d'Oc IGP » . On peut s'interroger sur cette étrange méthode

qui consiste à réformer par petites étapes successives. L'ordre logique eut été d'attendre que les cahiers des charges fussent écrits et validés avant d'engager la réforme. Est-ce une stratégie ou n'est-ce que le respect des obligations communautaires ?

L'œnotourisme

Le monde du vin souffre d'une crise et de la crise. Toutes les initiatives pour ranimer le marché et susciter l'intérêt ou la curiosité des acheteurs sont bonnes à envisager. Le développement de l'œnotourisme est l'une d'entre elles. La France a beaucoup d'atouts pour s'engager dans cette voie : la desserte routière des zones viticoles est excellente, les bourgs importants ou les villes ne sont pas éloignés, les paysages méritent le détour et la plupart des vignerons ont pris l'habitude d'accueillir des amateurs ou des passionnés. En dépit de tout cela, la France, une fois encore a pris du retard. Pourtant, c'est elle qui avait inventé, non l'oenotourisme mais le «gastrotourisme», il y a plus d'un siècle avec les guides Michelin ! En 1930, l'Italie a tenté de lancer l'oenogastrotourisme sans grand succès, de son coté l'Allemagne inaugure, en 1935 (drôle de période) la première route du vin: la Deutsche Weinstrasse, 85 km dans le Palatinat. En France les deux premières routes du vin furent balisées en 1953, celle d'Alsace avec succès, celle de Champagne modérément parcourue. En 1987, l'Italie reprend l'initiative en créant l'association Città del Vino qui regroupe aujourd'hui 550 communes. C'est un succès, car si le vin est le lien, le tourisme n'est pas oublié, il devient culturel, l'architecture, l'art, l'histoire etc. ne sont pas oubliés. En France, ce n'est que dans les années 1990 que l'œnotourisme fait ses débuts Assez mollement, si l'on considère l'ensemble du pays, très mollement si l'on risque une comparaison avec l'Espagne qui, pourtant n'a pris le virage de l'œnotourisme que vers 1994. Pourquoi cette différence ? Pourquoi deux pays proches géographiquement et culturellement évoluent-ils aussi différemment ? Je me suis donc rendu dans le Haut Penedès (Catalogne) pour découvrir la clef de ce mystère. Pourquoi Penedès ? Pour deux raisons : Premièrement parce qu'en 2004 s'est tenu, à Vilafranca de Penedès où il y a un musée du vin, le premier congrès international des villes et des régions du vin, ensuite parce que dans cette région, un peu partout (caves, restaurants etc.) on rencontre une plaque émaillée portant « enoturisme penedes, l'aroma d'una terra ». On est loin de l'œnotourisme de bricoleur : ici l'œnotourisme est professionnalisé, avec normes et cours de formation. Une visite à la « winerie-hôtel » Can Bonastre de Santa Magdalena sise au milieu du vignoble est édifiante : le touriste voit comment on vinifie, il peut même vendanger, déguster et acheter bien entendu. L'hôtel, dans le même bâtiment, est d'un luxe à l'opposé du « gîte rural »…. En Espagne, le vin fait partie du patrimoine national, la région du Haut Penedès témoigne de l'effort collectif pour « ouvrir une fenêtre sur l'avenir du terroir ». Pas moins de cinq administrations publiques sont mises à contribution. Il est tout à fait évident que tout cela est impensable dans une France dominée étatiquement par le lobby anti-vin : opérations d'envergure, émulation et enthousiasme ne peuvent se déployer contre l'Etat.

Le Clos d'Ambonnay est-il un Champagne de riche ?

Non, c'est un Champagne de millionnaire ! D'ailleurs, pourquoi parler d'argent ? C'est indécent, trivial. Chez Krug, car c'est de Krug dont il s'agit, « on ne propose que des cuvées spéciales » dit souvent Rémi Krug et il est vrai que cette marque ne livre aucun champagne en bouteille champenoise standard. Depuis 1843, date de la fondation de la Maison par Joseph Krug jusqu'à 1979, seules deux cuvées étaient proposées – La Grande Cuvée et le Vintage (millésimé) - telles qu'elles avaient été conçues par le fondateur, sans oublier la fameuse vinification en petits fûts, des



À Santa Magdalena, en Espagne, les chambres de la « Winerie Hôtel » donnent sur le vignoble environnant.



Le Clos d'Ambonnay bat des records de…. Prix !

pièces champenoises (205 litres, jamais de bois neuf). En 1971 Henri et Rémi Krug acquièrent le Clos Tarin qu'ils rebaptisent Clos du Mesnil . Premier millésime 1979. Ce Clos historique date de 1698, il s'étend sur 1.85 ha et n'est complanté que de chardonnay. C'est la première fois que Krug propose un mono cru et un mono cépage. La vinification en « petits fûts » est toujours à l'honneur. Ce champagne ouvre la course aux prix très élevés, c'est le plus cher de la gamme et le plus cher des champagnes.1983, premier rosé. Il suscite l'étonnement des krugistes. Vinification en « petits fûts ».C'est alors que Rémi et Henri Krug, forts du succès du Clos du Mesnil, recherchent un autre clos, de « noirs » cette fois. Ils le découvrent à Ambonnay. C'est un petit clos (0.850 ha), on le dit ancien (1766), 100% pinot noir, mais sans notoriété. Les raisins qu'on y récoltait étaient vendus. La première vendange du «Clos d'Ambonnay» a lieu en 1995. 1999 Remy-Cointreau, propriétaire de Krug cède à LVMH, moyennant le versement d'un milliard de francs la marque, les vignes, les bâtiments et le stock. Le statut des frères Krug n'est pas modifié. Au mois d'avril 2008, présentation des premières bouteilles de Clos d'Ambonnay (1995), étiquette noire puisque c'est un blanc de noirs. Les champagnophiles demeurent incrédules lorsqu'on évoque le prix de la bouteille : 3.000 Euros ! Octobre 2009, présentation, au Clos d'Ambonnay du nouveau millésime : 1996, une année légendaire en Champagne. Cette présentation se devait d'être à la hauteur de l'événement, elle le fut. Puisque le noir, pour cette cuvée est emblématique, nous nous sommes rendus à Ambonnay en fin de journée afin que le « noir » s'installe, nous laissant juste le temps d'admirer le chai à barriques, c'est à dire à pièces champenoises. Plus loin nous entrons dans une grande tente, une fois le sas traversé, tout est noir. Nous traversons une pièce noire et entrons dans une salle à manger rectangulaire, évidemment noire, comme les tables, mais la paroi extérieure est en plastique transparent. Elle donne sur les vignes du Clos qui sont balayées par deux projecteurs mobiles dont le mouvement illumine les trois murs en pierres blanches qui délimitent le Clos. L'effet est saisissant, nous avons l'impression de dîner dans le vignoble. Le menu -papier noir et impression or- annonce trois déclinaisons de homard avec un Clos d'Ambonnay 1996, un turbot avec un Vintage 1996 et un dessert accompagné d'une Grande Cuvée. Le cru vedette, le Clos d'Ambonnay 1996, attendu par tous a parfaitement joué sa partie, l'acidité du millésime s'est assagie à la suite des 12 années « sur lies », complexité et mono-cépage sont parfois problématiques, mais les pinots noirs d'Ambonnay, longuement autolysés, se sont enrichis sans perdre de fraîcheur. L'équilibre exemplaire de ce vin au discret fruité rouge allié au brioché amandin et à une touche épicée (sans doute l'expression d'un boisé invisible) donnent élégance et grande longueur. Evidemment se pose la question de la spéculation sur la rareté, car le Vintage 1996, ample, sûr de lui, exemplaire se vend dix fois moins cher... excusez moi, j'oubliais que nous ne parlions pas d'argent !

Michel Dovaz

Albert Nahmias

NEW YORK S'ENFLAMME POUR SON TERROIR



Le mythique pont de Brooklyn

Si l'Amérique est championne des excès en tous genres, il faut aussi lui reconnaître le génie de certaines initiatives visionnaires… Du point de vue de l'environnement notamment, la pensée transcendantale, à l'origine d'une conscience de la nature, ouvrant sur des parcs nationaux. La vague beatnik suivie du mouvement écologiste des années soixante, aiguillonnant la recherche de semences disparues et l'apparition des marchés bio et bientôt de grandes surfaces bio.

Loin des politiques de Washington, la conscience populaire est aujourd'hui aux bienfaits de l'économie locale, d'une agriculture bio ou raisonnée, et au développement durable. Une tendance qui, loin de se limiter à l'Ouest progressiste des États-Unis, a gagné la faveur de l'État de New-York, et que chacun -des pouvoirs publics locaux aux différents acteurs économiques : producteurs, chefs, cuisiniers, entrepreneurs, distributeurs et consommateurs- embrasse avec ferveur, candeur et confiance. Ainsi, quand l'économie mondiale a des ratés, on redécouvre les vertus de la bonne vieille économie via l'agriculture. Mis en valeur, le patrimoine régional conjugué à une nouvelle éthique : la réduction des distances, du temps de transport et de l'empreinte carbone, a le vent en poupe. Plaisir des bons produits de saison, soutien des fermes et P.M.E. indépendantes, renforcement de l'esprit communautaire et de la solidarité, promotion de la diversité agricole, rien n'est laissé au hasard. Et au cas où les atouts de la région qui bénéficie des débouchés géants de la ville-vitrine de New-York ne suffiraient pas, les idées et les moyens mis au service de ce renouveau sont légion et magnifiquement rôdés. Ainsi, de nouveaux concepts pratiques et des restaurants innovants défendent l'écologie, l'alimentation saine, le goût… un bouillonnement d'idées qui dessine l'offre de demain.

Innovations

> Desserttruck

Des camions à dessert circulent dans les rues de New York City. Ils agrémentent le quotidien des newyorkais avec des pâtisseries dignes des restaurants étoilés, délicieuses , exécutées par de vrais professionnels, pour un prix réduit de moitié. Un moyen de démocratiser la gourmandise.

> Artisan Ice Cream Company

Dans leur camion, les frères Van Leeuwen renouvellent l'offre « glaces » avec des parfums classiques, peu sucrés et 100 % nature. Ces camions-magasins stationnent dans des emplacements stratégiques de New-York sans payer de loyer. Du coup, les prix sont imbattables.

> Shake Shak au Madison Square Park

Des queues de plusieurs heures pour déguster de fabuleux burgers autour d'un petit kiosque de 6 mètres par 6 au Madison Square. Créé par Danny Meyer, (propriétaire de plusieurs restaurants New-yorkais fameux, du kiosque en plein-air au restaurant gastronomique à grande échelle de l'autre côté de la rue), Shake Shak remporte un succès fou. Leader, déjà, dans l'opération « Meals on wheels » qui organise la collecte des surplus des restaurants de la ville pour servir des repas aux défavorisés, Danny Meyer a réussi à intéresser des organisations philanthropiques au financement du Shake Shak afin d'offrir des stages à des jeunes sans emploi.

> DBGB Kitchen and Bar

Dernier né de l'empire créé par Daniel Boulud -Frenchy coqueluche des New-Yorkais-, cette adresse est toute à la gloire de la cuisine encanaillée : cochonnailles, boudin, tripes, langues de veau, saucisses frites et autres "matzoball soup". Une visite à conclure par une coupe de glace chantilly (ice cream sundaes), servie dans un esprit "bonne franquette". L'idée géniale, dans ces temps de récession, c'est de faire une cantine, avec du vite prêt, vite servi, pas très cher, en fanfare dans une ambiance bobo chic branchée.

299 Bowery, East Village
www.danielnyc.com/dbgb.html

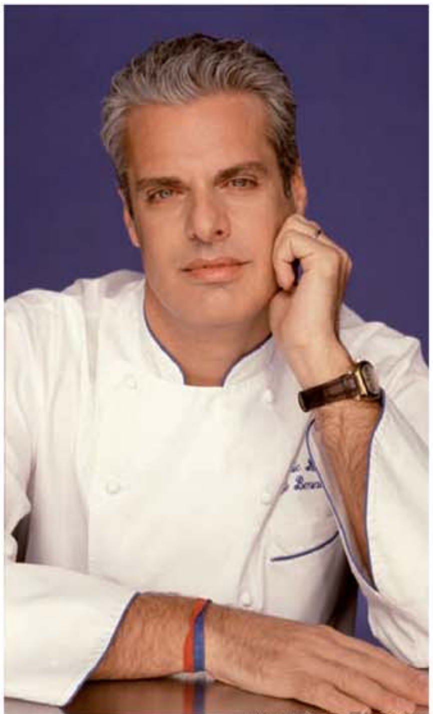


Salle à manger du dernier restaurant de Daniel Boulud



Un des camions des frères Van Leeuwen

> Le Bernardin



Eric Rippert

Antibois d'origine, Eric Rippert a fait un parcours exemplaire qui l'a conduit de la Tour d'Argent à Joël Robuchon en passant par Jean Louis Paladin…. Avant d'être appelé au restaurant Le Bernardin, en 1991, par Gilbert et Maguy Lecoze. Ici, ce surdoué de la cuisine, est devenu un magicien du poisson. Les trois macarons Michelin, les quatre étoiles du New York Times, les cinq étoiles du New York Magazine, et tout dernièrement une émission de télévision, sur PBS station, diffusée sur 350 chaînes indépendantes ainsi qu'un livre -"On the line"- n'ont pas entamé sa modestie et sa gentillesse. Maîtrise de la technique, cuissons parfaites des poissons qui conservent leur goût d'origine, métissage des cultures qui donne des bouillons délicatement relevés avec souvent une petite touche d'exotisme. L'excellence des produits, témoignent de la justesse, de l'équilibre des plats et de l'originalité du goût. Il n'y a que chez Freddy Girardet, à sa grande époque, que nous avons ressenti de telles émotions !

155W 51st (entre Sixth & Seventh Ave.)
*Web: www.le-bernardin.*com

New York Upstate

> Culinary Institute of America

Fondé en 1946, avec 50 étudiants, en vue de donner une formation professionnelle aux "jeunes" vétérans de la seconde guerre mondiale, le Culinary Institute of America est reconnu aujourd'hui en tant qu'institution leader, une des plus sérieuses pour la formation des étudiants dans les domaines de la cuisine, de la boulangerie, de la pâtisserie, du service et du management. L'Institute est doté d'un important budget, bénéficiant d'aides des entreprises de la région et du gouvernement. Les plus prestigieux chefs américains s'y sont formés. L'université, et ses 135 membres venant de 16 pays, parmi lesquels un nombre important de "Certified Master Chefs", dispense des cours à plus de 2.800 étudiants chaque année qui viennent de tout le territoire U.S et d'une trentaine d'autres pays. Les étudiants acquièrent une expérience dans les cinq restaurants de l'Institute.

L'American Bounty Restaurant n'utilise que les ingrédients de la riche Hudson River Valley et s'attache à mettre au point une cuisine issue de la variété de l'héritage culturel américain. *L'Apple Pie Bakery Café* sert toutes sortes de pains, viennoiseries et pâtisseries élégantes avec un assortiment de boissons chaudes et froides, autant de tentations qui poussent à la gourmandise et à la relaxation dans cette belle salle donnant sur le jardin. *L'Escoffier Restaurant* est dédié aux classiques de la cuisine des différentes régions de France selon les principes sacro-saints d'Auguste Escoffier. En salle, toutes les règles de l'art du service sont respectées à la lettre: vins servis à la bougie, découpage sur guéridon, superbe dressage dans l'assiette. *Ristorente Caterina de' Medici*, propose un témoignage de la cuisine des régions d'Italie, ses parfums et ses produits de saison… *Le St. Andrew Café* est un restaurant plus décontracté. Pizzas au feu de bois, salades, sandwiches élaborés dans le respect de l'équilibre et de la diététique avec des ingrédients de saison et locaux. Le CIA a ouvert un Culinary Institute à Greystone au coeur de Napa Valley en Californie et un autre à San Antonio (Center for Foods of America) au Texas.

Culinary Institute of America. 1946 Campus Drive Hyde Park, NY 12538-1499. www.ciachef.edu



Vue sur Central Park



Marché bio

> New York Wine & Culinary Center

New York State compte parmi les grands centres agricoles des Etats-Unis (35.600 fermes). Il fournit fruits, légumes, produits laitiers et viandes et, ce qui est plus surprenant, c'est que l'Etat de New-York a une longue tradition du vin depuis la fin du 17ème siècle (250 vignobles). Le New York Wine & Culinary Center est une organisation indépendante, à but non lucratif, au service de l'éducation pour la connaissance du vin et de l'agriculture. Il a été créé en juin 2006, dans la petite ville de Canandaigua au bord du lac du même nom. Le Centre constitue une fabuleuse vitrine pour toutes sortes d'expositions, de cours et de séminaires autour du vin et de la nourriture. Le centre est sponsorisé par des contributions du monde de l'agriculture, du business de la nourriture et du vin, grâce aux partenariats conclus avec des sociétés, des académies et des organisations gouvernementales.
800 South Main Street, Canandaigua, NY 14424 www.nywcc.com

> Stone Barns Center for Food & Agriculture

Voici une ferme expérimentale qui s'adosse à la high tech et au monde de la recherche pour produire une agriculture durable et respectueuse de l'environnement (sans pesticide, sans herbicide et sans additif chimique), et défendre la sauvegarde des espèces et du terroir. On y trouve notamment les fameux porcs Berkshire paissant dans de vastes enclos dans la forêt et, partant du même principe, des poulaillers sur roues posés dans la prairie où les poules peuvent picorer en liberté. Autant d'espèces respectueuses de l'écosystème. Et une savante rotation des cultures sur six ans qui permet de maintenir et développer la richesse du sol, grâce à l'emploi de compost généré sur place. Pilote, la ferme a une vocation éducative et de référence pour les agriculteurs désireux d'employer des méthodes biologiques efficaces. Mais sa mission s'ouvre également aux enfants des écoles qui y viennent pour des journées découvertes, et à un plus large public soucieux de mieux connaître la vie de la campagne avec possibilité de participer aux travaux. Un marché avec les produits de la ferme y est organisé trois fois par semaine en saison et un festival une fois par an, avec jeux, concert et barbecue. On y trouve aussi une très jolie boutique et un délicieux restaurant, indépendant, Blue Hill Restaurant, qui a une antenne dans la ville et qui, par l'emploi des denrées de la ferme, offre un excellent exemple de traçabilité et de proximité du produit. D'ailleurs, son expérience et son suivi permettent de faire avancer les recherches sur l'optimisation des goûts et des saveurs en fonction de nombreux critères liés à la culture et à la récolte.
www.bluehillfarm.com
630 Bedford Road, Pocantico Hills, NY 10591. www.stonebarnscenter.org

> Moosewood Restaurant

Ce restaurant a changé la face de la cuisine américaine avec ses tous premiers livres de recettes végétariennes qui furent des best-sellers. Depuis plus de trente ans, il fait la démonstration des bienfaits environnementaux, gustatifs et nutritionnels de l'emploi d'ingrédients biologiques et locaux. Les desserts sont des merveilles du genre. Et le modèle économique auquel il est resté fidèle, structure coopérative depuis l'origine, montre sa viabilité dans le temps, ce qui n'est pas pour déplaire aux déçus de plus en plus nombreux du mode capitaliste.
East Seneca St, Dewitt Mall Building, Ithaca, NY 14850 .
www.moosewoodrestaurant.com

Local Hudson Valley Farm Cheeses, From Farm to Chef, Growing for the Valley (local purveyors to local restaurants), The Valley Table, Hudson Valley Slow Food et Valley Restaurant, sont autant d'associations de producteurs qui organisent des partenariats avec des marchés, des chefs et des restaurateurs pour la promotion des produits fermiers de la Vallée de l'Hudson par le biais de manifestations, d'évènements, de publications, de bulletins de liaison et de labels.

INFORMATIONS

JetSet Voyages :
Tel: +33(0)1 53 67 13 13
+33(0)1 53 67 13 13 - www.jetset.to

New York State Division of Tourism
Tel: + 44 207 629 68 91
+ 44 207 629 68 91
gullaume.post@circlesolution.com
www.nylovesu.co.uk

Blog d'Albert
http://plansgourmands-d-albert.blogspot.com

Air France propose neuf vols quotidiens (7 le samedi et 6 le dimanche) vers New York depuis Roissy Charles de Gaulle 2E .
L'Airbus A380 effectuera 2 vols quotidiens sauf le mercredi.
Renseignements et réservations : 3654 et www.airfrance.fr

Quand le jambon joue les premiers rôles



Chiffonnade de Jambon de Bayonne

En écho à notre promenade béarnaise et notre dossier consacré au Jambon de Bayonne, voici quelques recettes qui vous permettront de mettre ce produit en scène dans des compositions à la fois simples et savoureuses.

Chiffonnade de Jambon de Bayonne

Ingrédients pour 4 personnes :

10 fines tranches de Jambon de Bayonne
Pain
Huile d'olive
Ail
Tomates
Piment d'Espelette en poudre

Préparation :

Frottez chaque tranche de pain, préalablement grillée, avec une gousse d'ail, puis avec une tomate coupée en 2 pour déposer la pulpe. Arrosez d'un filet d'huile d'olive puis saupoudrez d'une très légère pincée de piment d'Espelette. Enfin, déposez une rosace de Jambon de Bayonne sur les tranches et dégustez !

Les Langoustines Rôties et la Piperade tiède aux Copeaux de Jambon de Bayonne

Ingrédients pour 4 personnes :

20 grosses langoustines (8 à 10 kg).
300g de piperade (œufs brouillés, sauce basquaise mélangée).
200g de Jambon de Bayonne poêlé, coupé en losanges.
50g de beurre + aneth.
2 dl de soupe de poisson + beurre.

Préparation :

Cuire les langoustines dans une poêle antiadhésive avec du beurre pour qu'elles soient bien dorées mais pas trop cuites.



Langoustines Rôties

Dans une assiette creuse, mettre 5 langoustines sur un lit de piperade tiède. Déposer le Jambon de Bayonne entre les langoustines, la piperade tout autour avec un peu de jus de soupe de poisson filtré et monté au beurre. Décorer de quelques brins d'aneth.

Tarte jambon de Bayonne et poivrons

Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte brisée
5 tranches de jambon de Bayonne
2 poivrons (rouges, jaunes ou verts selon les goûts)
1 gros oignon
1 échalote (facultatif)
150 g de gruyère râpé
1 boule de mozzarella
sel, poivre
huile d'olive



Tarte jambon de Bayonne et poivrons

Préparation :

Préchauffez le four à 180 ° C (thermostat 6)
Hachez l'oignon et l'échalote et faites-les fondre à la poêle.
Coupez les poivrons en dés et ajoutez-les dans la poêle. Laissez cuire à feu moyen durant 5 min.

Incorporez les tranches de jambon de Bayonne coupées en lamelles et versez l'huile progressivement. Laissez cuire durant 10 min supplémentaires.
Placez la pâte dans un moule à tarte et recouvrez-la du mélange précédent. Saupoudrez de gruyère râpé et nappez de tranches de mozzarella. Poivrez.
Enfournez pendant 15 min.

Mijoté de pommes de terre au Jambon de Bayonne et son oeuf poché

Pour 4 personnes :

2 l de bouillon de volaille`
1kg de pommes de terre
2 gousses d'ail
2 échalotes
4 œufs
4 tranches de jambon de Bayo
4 brins de persil
200 g de beurre
1 jus de citron, sel , poivre.

Préparation :

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.
Éplucher les gousses d'ail, les échalotes et les hacher finement avec le persil.

Mijoté de pommes de terre

Porter le bouillon de volaille à ébullition dans une casserole à feu vif. Ajouter les pommes de terre, l'ail et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes
Jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Mixer l'ensemble grossièrement et passer ensuite le tout dans une passoire pour extraire uniquement le jus. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen.
Ajouter ensuite les échalotes et laisser frémir 30 secondes.
Ajouter le citron et le persil. Retirer du feu et incorporer au mijoté de pomme de terre.

Les œufs pochés

Verser l'eau et le vinaigre dans une grande casserole. Porter le tout à la limite de l'ébullition dans une casserole à feu vif. Casser chaque œuf séparément dans un petit bol et verser chaque contenu délicatement dans l'eau frémissante. Laisser pocher pendant 2-3 minutes. Sortir chaque œuf délicatement avec une écumoire et les plonger tout de suite dans l'eau glacée salée pour stopper net la cuisson.
Sortir tout de suite les œufs de l'eau. Déposer-les ensuite sur un papier absorbant.

Disposer les tranches de jambon de Bayonne coupées en copeaux.



Mijoté de pommes de terre



Tartines de jambon de Bayonne

Tartines de jambon de Bayonne

Ingrédients :

2 tranches de pain de campagne
2 tranches de jambon de Bayonne
1 gousse d'ail
tapenade
1 tomate
1 oignon
mozzarella
ciboulette
basilic, poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C (thermostat 6).
Émincez et coupez l'oignon et la tomate. Faites griller les tranches de mozzarella et posez-les sur le dessus de la tartine. Ciselez la ciboulette et le basilic et saupoudrez. Poivrez légèrement.
Faites légèrement griller les tartines 5 min au four.

BAYONNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Où nous trouver ?



Quelques points de vente du Jambon de Bayonne à Paris et sur Bayonne

Lafayette Gourmet. 48 Boulevard Haussmann 75009 Paris (mais aussi au Lafayette Gourmet de Nice et Biarritz)
La Grande Epicerie de Paris. Au Bon Marché 38, rue de Sèvres 75007 Paris
Boucherie I.D.V Debeaux Lepic. 18, rue Lepic 75018 Paris

Sur l'ensemble du réseau des Boucheries Bernard :

Boucherie Bernard 104 bis rue Saint-Charles 75015 Paris
Boucherie Bernard 59, rue Duhesme 75018 Paris
Boucherie Bernard 139, rue Brancion 75015 Paris

Dans les supermarchés G20 :

G20 Superdominique 143, rue Saint Dominique 75007 Paris
Franprix 35, rue Lauriston et 19, avenue Perrichont 75016 PARIS
Restaurant Les Bugnes. 11, rue du pot de fer 75005 PARIS

A Bayonne…

Joseph Alzuri 1, rue Bernadou
Charcuterie Aubard. 43, boulevard Alsace-Lorraine
Denis Brillant. 24, avenue du Maréchal Foch
Didier Carrère. Boucherie charcuterie Halles de Bayonne
Codega. Boucherie charcuterie Résidence du Parc des Sports
Jean-Baptiste Loyatho .Ferme Elizaldia Halles de Bayonne
Christian Montauzer. 17, rue de la Salie

Liste des producteurs de Jambon de Bayonne :
www.jambon-de-bayonne.com

Compositions savoureuses autour du canard



Mélange de goûts, de saveurs et d'authenticité, ces trois recettes, issues d'une rencontre gastronomique organisée en mai dernier par le Comité Interprofessionnel du Canard à rôtir chez Lasserre, vont vous donner l'occasion de revisiter un produit qui sent bon le terroir « made in France ». Avec tout le savoir faire de quatre grands chefs !

CANETTE DE CHALLANS AUX ORANGES
TATIN D'ENDIVES CARAMELISEES

Une recette de Jean-Louis Nomicos

Né à Marseille, Le chef du restaurant Lasserre à Paris garde le souvenir des grandes tablées du dimanche sous le figuier, chez ses grands-parents. Convivialité et gaieté sont à l'honneur dans ses plats aux couleurs vives…

Ingrédients pour 4 personnes

Canard :
- 2 canettes de Challans de 1,5 kg pièce-2 beaux morceaux de foie gras de 80 g chacun

Garniture :
- 8 endives - 4 belles oranges - 100 g de kadaif - 1 dl de vinaigre de Xérès
- beurre

Sauce canard :
- 2 kg de carcasse de canard - 6 oranges - 4 oignons émincés - 100 g de miel d'acacia - 100 g de Xérès - 1 cuillère de 4 épices

Gastrique :
- 100 g de miel - 100 g de jus d'orange - 60 g de Xérès

Canette :
• Flamber, brider puis quadriller la peau des filets, ce qui permettra d'avoir une peau bien croustillante.

Sauce :
• Concasser les carcasses, les faire colorer au beurre. Ajouter les oignons et les 4 épices. Avec un économe, éplucher les oranges puis les peler à vif. Récupérer 12 beaux quartiers. Couper le reste en morceaux puis ajouter aux carcasses.
• Ajouter le miel tout en continuant à colorer, déglacer au Xérès, mouiller au fond blanc.
• Cuire à feu doux 2 bonnes heures. Passer au chinois étamine puis la rectifier avec un peu de beurre, du jus d'orange et du Xérès. Tailler la peau d'orange en fine brunoise, la blanchir trois fois puis la mettre à sécher dans une étuve.

Garniture :
• Laver les endives, les couper en deux. Les mettre à braiser au four tout doucement. En fin de cuisson, les mettre sur un feu vif pour les colorer des deux côtés. Glacer avec une pointe de gastrique, déglacer avec le Xérès, réserver au froid.
• Quand les endives sont bien froides, les tailler en tronçons de 2 cm puis monter en cercles. Ajouter la kadaif.

Dressage :
• Cuire la canette à la broche 40 minutes.
• Au sortir du four, le glacer à la gastrique, saupoudrer légèrement avec une poudre d'orange séchée, passer les tatins au four afin de les refaire colorer, tiédir les suprêmes d'oranges, rôtir les morceaux de foie gras préalablement panés à la poudre d'orange. Dresser sur un plat. Servir avec des pommes de terre soufflées.

CANETTE RÔTIE, GRIESKNEPFLES AUX BOUTONS D'AIL DES OURS,

SALADE D'HERBES ET FLEURS DE LA NATURE

Une recette d'Hubert Maetz

C'est dans un décor contemporain et une ambiance agréable que le chef de l'Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim, réalise une cuisine authentique qui met en valeur la tradition culinaire de sa belle région.

Ingrédients pour 4 personnes

Canard :
- Canette 1,8 kg - Huile 2 cl - Fleur de Sel, Poivre - Boutons d'ail des ours à l'aigre-doux 80 g

Griesknepfles :
- Semoule 50 g - Fond blanc 50 g
- Parmesan 20 g - Huile d'olive 6 g
- Mascarpone 10 g - Sel, poivre

Salade d'herbes et fleurs de la nature :

Herbes sauvages :
- Lierre terrestre - Achillée Mille Feuille
- Pimprenelle - Capucine

Herbes du jardin : - Fleur de Courgette
- Cerfeuil tubéreux
- Cerfeuil - Estragon - Persil plat

Vinaigrette :
- Jus de canard 5 cl - Huile d'olive 2 cl
- Vinaigre de vieux vin 2 cl - Echalotes 20 g - Sel

Canette
• Rôtissez la canette en la gardant bien rosée. Laissez-la bien reposer et découpez-la au dernier moment. Faites chauffer et réduire le jus de canard, ajoutez le vinaigre et les herbes.

Griesknepfles : (polenta)
• Faites bouillir le fond blanc, ajoutez la semoule. Mélangez énergiquement et ajoutez le reste des ingrédients. Etalez à hauteur de 2 millimètres entre 2 feuilles de papier sur une plaque. Cuisez au four jusqu'à belle coloration. Laissez refroidir et découpez en bande de 2 cm de large et 15 cm de long. Faites dorer avec un peu de beurre.

Dressage :
• Sur une belle assiette, composez un mélange d'herbes en tas surmonté de fleurs. Posez la bande de semoule surmontée de boutons d'ail des ours, la canette et un trait de vinaigrette sur la salade et sur la canette.



CANETTE EN SPAGHETTI

Une recette de Thierry schwartz

Le chef du « Bistro des Saveurs » à Obernai qualifie lui-même sa cuisine de « néoclassique avec des touches contemporaines. » Sa passion des beaux produits se retrouve dans chacun de ses plats.

Ingrédients pour 4 personnes

Canard :
- 4 filets de canette - Fleur de Sel, Poivre

La peau de canette :
- 200 g de peau de canette - 50 g de blancs d'œufs - 50 g de farine - 50 g de poudre d'oignons - 30 g de sel

Le jus :
- 250 g de carcasse de canette
- 1 carotte - 1 oignon blanc - 1 gousse d'ail - 1 branche de céleri - 4 grains de genièvre

Moelle :
- 200 g de moelle - 50 g de pain paysan - 100 g de lait - 16 g de persil plat - 20 g d'ail - 40 g de pâte à poule

Spaghetti :
- 400 g de spaghetti "Chitarra" - 20 g de beurre pommade - 60 g de mélange d'herbes - 1/2 œuf entier - 18 g de farine - 60 g de crème - 1 g de sel

Finition :
- Mourrons des oiseaux - Huile de persaillade - Fleur cueillette du matin
- Vieille tomme au sel cristalisé

Canette

• Retirer la peau délicatement, assaisonner les filets et les colorer rapidement (aller-retour), puis réserver. Mettre en sac sous-vide et cuire à basse température 52° C pendant 12 heures. Tailler en 8 bandes régulières.

La peau de canette

• Faire blanchir la peau au bouillon de volaille pendant 4 heures. Puis passer au robocoupe la peau cuite, farine, poudre d'oignons, sel et blancs d'œufs et mixer en purée. Etaler fin sur plaque anti-adhésive froide et cuire au four à 150° C pendant 8 minutes.

Le jus

• Concasser finement les carcasses pour faire un jus de rôti, suer au cuivre, ajouter la carotte, l'oignon, le céleri, l'ail en paysanne et la genièvre écrasée, continuer à colorer et mouiller à auteur, laisser mijoter et passer. Dégraisser légèrement (consistance d'un jus de rôti). À part, fumer 1 heure les parures de filets de canette. Les faire infuser un moment dans le jus, environ 15 minutes.

Moelle

• Faire tremper le pain et la pâte à poule dans le lait, mixer l'ail, le persil ensemble, ajouter la moelle et le mélange lait, puis mixer au robocoupe jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver en poche plastique.

Spaghetti

• Mettre au blinder les herbes, la farine, le demi œuf, le sel, faire bouillir la crème et verser dedans puis mixer longtemps et passer au chinois fin et refroidir.

• Cuire les spaghetti à l'eau bouillante salée pendant 12 minutes puis refroidir. Etaler à plat un film alimentaire, Badigeonner de beurre au pinceau, aligner l'un à côté de l'autre une trentaine de spaghettis. Badigeonner le dessus de crème d'herbes, au pinceau, égaliser en coupant en haut et en bas en faisant attention de ne pas inciser le film. En bas, mettre un peu de moelle ainsi que la bande de filet de canette cuite à basse température. Rouler délicatement en serrant au fur et à mesure. Fermer sur les côtés avec la ficelle.

Finition

• Réchauffer les spaghetti au four pendant 7 minutes.

• Couper à un bout et sortir du film les spaghetti entiers directement sur une assiette, ajouter un filet de jus fumé et répartir joliement la peau de canard croustillante, les fleurs, le mourron des oiseaux assaisonné à l'huile de persaillade et quelques copeaux de tomme.




www.DayzEbook.com

L'habit ne fait pas le moine

Si l'habit ne fait pas le moine, un Paul Wermus fait toujours du… Paul Wermus ! Dans cette nouvelle chronique, notre journaliste semble avoir trempé sa plume dans du vinaigre pour nous dire tout le mal qu'il pense d'institutions où seul le décor semble être digne d'intérêt.



L'habit ne fait pas le moine, voilà un proverbe amplement justifié quand il s'agit du petit monde de la restauration. Nombre d'établissements préfèrent la forme au fond. On ne compte plus les institutions qui misent tout sur le décorum et oublient que le client vient surtout pour voir ce qu'il y a au fond de son assiette. Ainsi Lipp, brasserie historique aux somptueuses mosaïques Belle Epoque, classé lieu de mémoire, est le rendez-vous des vieilles gloires du passé. En dehors de cette exception culturelle, il faut avouer que la cuisine est consternante, exécrable, à l'exception peut-être des sardines millésimées et de la choucroute. Passons sur l'autre rive et arrêtons-nous un instant rue Royale. Un décor Belle Epoque d'origine, des boiseries somptueuses, un personnel compassé, figé, et pour clientèle, quelques rares clients japonais, américains : il ne restent chez Maxim's que la nostalgie et les ombres de Jean Cocteau, Jean Marais, Aristote Onassis ou Sacha Guitry. Quant à la carte, elle est d'un autre temps : malgré quelques tentatives de modernisation Maxim's est encore et toujours en réanimation. Le Procope, rue de l'Ancienne Comédie, un café vieux de trois siècles, est lui aussi un lieu chargé d'Histoire. Il paraît que Molière, Racine, Diderot, Voltaire, Beaumarchais et quelques révolutionnaires y avaient leurs habitudes. Aujourd'hui les touristes ont remplacé les beaux esprits. Les tentures, les velours, les dorures, peuvent impressionner les curieux mais la cuisine est banale, stéréotypée, franchement triste. Et que dire de la Coupole boulevard Montparnasse ? Le cadre jadis unique, avec ses 33 colonnes recouvertes de fresques, a été reconstitué de toutes pièces voici quelques années mais depuis, cette immense brasserie que fréquentèrent César, Arman, Hemingway, Sartre, Kessel et bien d'autres, a perdu son âme et sa magie, malgré son éternel curry d'agneau et son filet au poivre. La Coupole n'est que le triste vestige des années folles…

Les cafés des frères Costes situés aux quatre coins de la capitale ont dépoussiéré les bars en zinc, que ce soit l'Esplanade aux Invalides, la Grande Armée place de l'Etoile, le Marly Cour arré du Louvre, Georges (en haut du Centre Pompidou): tout est excessif, brillant, nouveau riche… Ne paie-t-on pas en réalité les honoraires de Christian de Portzamparc, de Jacques Garcia, Riccardo Bofill… C'est cher et même très cher pour une cuisine tendance, fusion, sans grande originalité. Dirigeons-nous vers la rue des Ecoles et arrêtons-nous au Balzar, à deux pas de la Sorbonne. Le cadre art déco est tout simplement magnifique mais la carte laisse franchement à désirer, à moins que vous ne choisissiez les incontournables œufs mayo. Autre « institution », le Sélect (boulevard du Montparnasse), qui vit passer Picasso, Max Jacob, Henry Miller. Rien n'a changé ici depuis 1923 : des moulures kitchs aux banquettes, jusqu'aux effroyables néons. Offrez-vous un café crème ou une bière pression mais évitez surtout d'y déjeuner : la déception serait trop grande. L'Escargot Montorgueil, rue Montorgueil, fondé en 1832, n'a pas davantage changé. Les fantômes de Sarah Bernhardt ou de Marcel Proust ont depuis belle lurette fui ce lieu qui fut un temple de la gastronomie traditionnelle : pot au feu tristounet, escargots indigestes et coulis de framboise insipide. Enfin et pour conclure cette balade, arrêtons-nous chez Lapérouse, quai des Grands Augustins, dont la réputation a pour origine ses petits salons coquins : les courtisanes y rencontraient leur protecteurs. L'atmosphère de ces cabinets particuliers reste unique : les velours, les lumières tamisées et tout ce bric-à-brac poussiéreux nous font remonter dans le temps. Malheureusement, ce qui fut un monument de la gastronomie française n'est plus qu'un lointain souvenir.

« Evitez surtout d'y déjeuner… »

P.W

HÔTEL HIVERNAGE & SPA

UN ÉCRIN DONT VOUS SERIEZ LE JOYAU ...

Fièrement ancré sur les rives du quartier romantique et prestigieux dont il porte le nom, l'Hôtel Hivernage s'harmonise pleinement avec la mosaïque beige qui scintille sous le ciel pur et bleu de Marrakech.





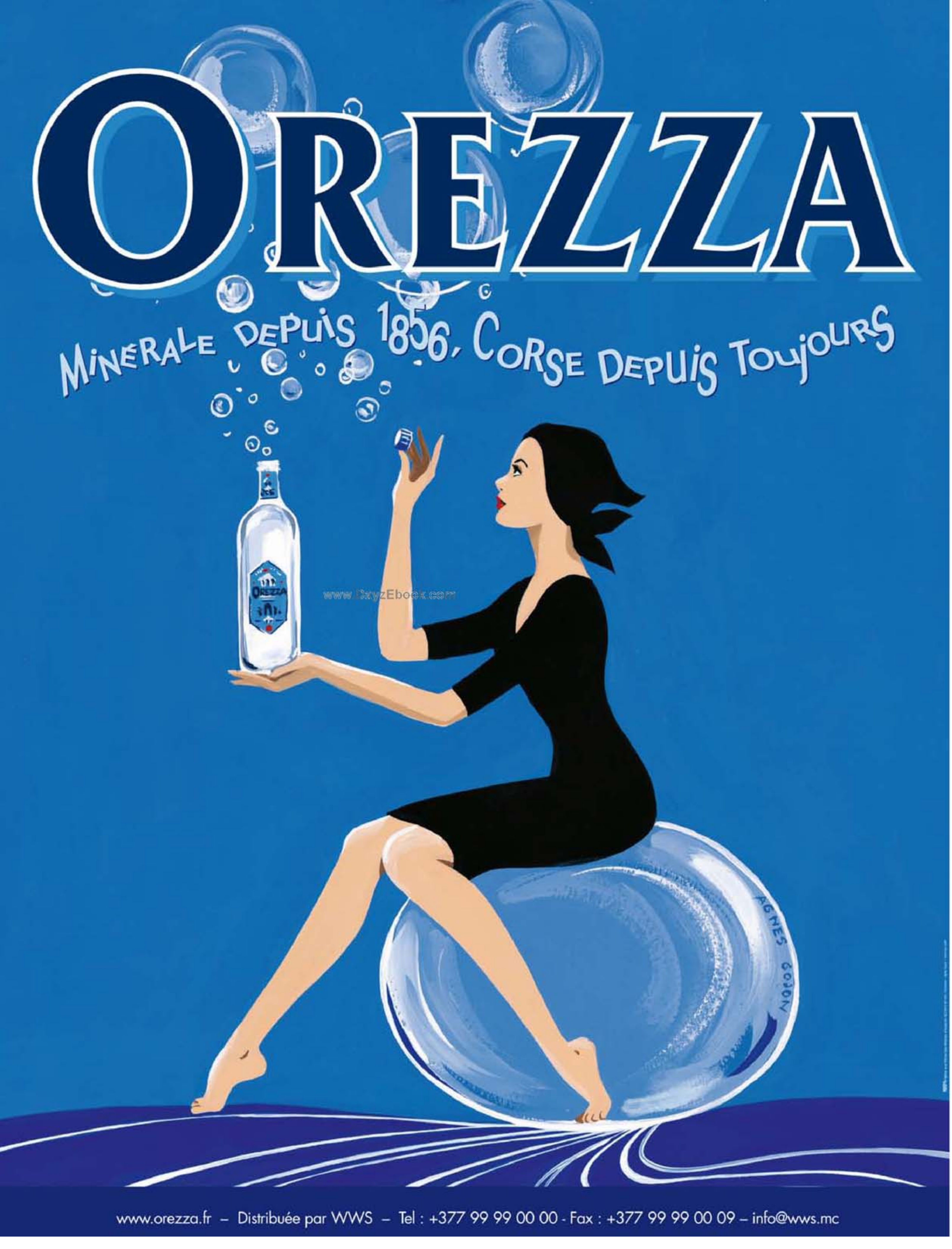
communiqué

A quelques pas de la célèbre Mamounia, l'Hôtel Hivernage affiche une vue unique et imprenable de sa terrasse panoramique qui domine les remparts de Bab Jdid, les Jardins de l'Agdal et les cimes enneigées de l'Atlas.

Indissociable de **l'Hôtel Hivernage & Spa** et profitant d'une vaste terrasse couverte animée tout au long de l'année, la Table du Marché Marrakech est devenue un lieu de rendez-vous incontournable. Régulièrement prises d'assaut, **la Table du Marché** et sa boutique sont connues de tous les gourmands à Marrakech. Spacieuse et élégante, la terrasse est complétée par une salle climatisée au décor chaleureux et raffiné. La carte propose une déclinaison de plats où les produits tiennent toujours le premier rôle ; qu'ils soient préparés à la française ou à la marocaine comme le scampi en fine pâte croustillante, les saint jacques juste poêlées ou la tangia de bœuf revisitée. Les douceurs sont également à l'honneur avec une tarte Tatin revue et corrigée et sa glace à la cannelle ou un pain perdu aux agrumes et glace vanille. Situé dans une élégante villa en plein cœur du quartier de l'Hivernage, **l'Hivernage Business Center** vous offre 480 mètres carrés de bureaux de prestige répartis sur deux niveau, entièrement équipés des dernières technologies. H.B.C vous permet d'optimiser votre implantation à Marrakech sans aucun investissement préalable, sans aucune charge d'installation ni d'aménagement.

Tel.: +212 524 42 41 00 +212 524 42 41 00 - Fax : +212 524 42 11 11 / +212 524 42 12 12
E-Mail : contact@hivernage-hotel.com

Angle Avenue Echouhada et Rue des Temples, Quartier Hivernage, Marrakech 40000 - Maroc.



OREZZA
MINÉRALE DEPUIS 1856, CORSE DEPUIS TOUJOURS
OREZZA
AGNES GOJON
www.orezza.fr – Distribuée par WWS – Tel : +377 99 99 00 00 - Fax : +377 99 99 00 09 – info@wws.mc